Par Montpellier ou Nimes... VISITEZ LA GROTTE des DEMOISELLES

Levures Sélectionnées
MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

55e Année. T. 110. — N° 28 Dimanche 10 Juillet 1938

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

INSTITUTE 11 JULY 1938

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **55 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" et la future idéale de la Vigne
-:- Rendements très augmentés, parfois doublés -:-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg, Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

VENDANGES 1938

Les meilleurs vins sont obtenus

par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

renfermant par litre 200 gr. d'Anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dant il est le complément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate TELLE a été reconnu par le Service de la Répression des Fraudes **conforme à la Loi du 1er Août 1905** (26 décembre 1923).

Les Levures Multipliées " WEINMANN "

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A.V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges :
Levures de Champagne A.C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux — Levures d'Anjou Levures d'Alsace.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivées dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

CHARBONS DÉCOLORANTS en pâte : LE CARBION
ou en poudre : ALBIGENE

Phosphate d'Ammoniaque pur — Tanin blanc C spécial pour vendanges
PRODUITS SPECIAUX pour l'entretien de la futaille - Mèches soufrées " WEINMANN "
ACIDIMÈTRES - ÉPROUVETTES - THERMOMÈTRES - PESE-MOUTS

Tous nos produits de vinification sont **garantis conformes au Décret du 9 septembre 1934**

Demandez la Notice Vendanges, qui vous sera adressée franco

OUVRAGES DE VINIFICATION DE J. WEINMANN

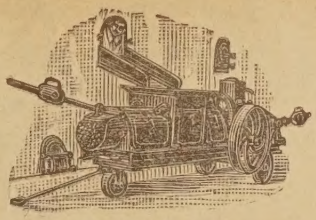
MANUEL GUIDE pour bien réussir et soigner les vins blancs et rouges. 4e édition. Ouvrage conçu dans un esprit très pratique à l'usage des viticulteurs et négociants.
1re Partie. — VINIFICATION. — Procédés modernes et adaptation suivant les climats.
2e Partie. — VINS NOUVEAUX. — Traitements. Soins d'entretien et conservation. Un volume broché prix franco : 10 frs.
PROCEDES MODERNES pour l'obtention des vins rouges de bonne tenue dans les régions tempérées. Brochure franco : 2 fr.

F. TELLE, *Licencié ès Sciences,* SUCCESSEUR DE J. WEINMANN
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE, à EPERNAY (Marne)

PERA FRERES

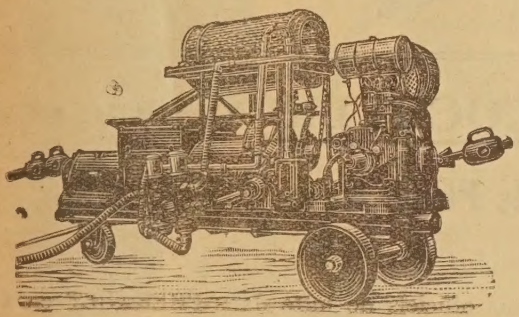
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

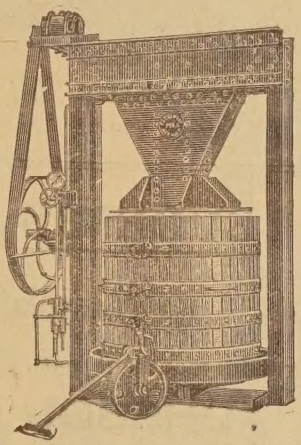


Déposée France et Etranger

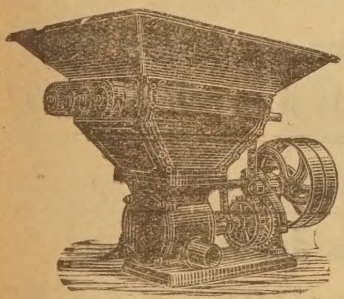
Matériel Vinicole moderne



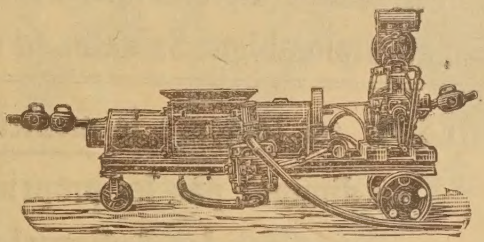
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



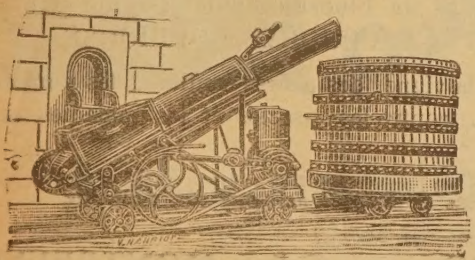
Presses Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 maies tournantes



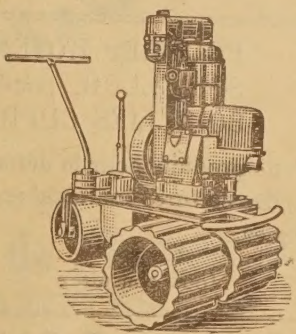
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en silos

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.900.000 Fr

SIÈGE SOCIAL
A PARIS

USINE A
BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

EUDÉMIS, COCHYLIS vaincues

par l'**Arséniate de Plomb Naissant Ballard**

rendu mouillant par

ADHÉSOL (Essais officiels de lutte dans l'HÉRAULT en 1937)

Arséniate diplombique Salvator pur 98/99 o/o
Arséniate diplombique Salvator en pâte et en poudre 50/52 o/o

ADHÉSOL est toujours le meilleur des produits mouillants ;
ne diminue pas les propriétés des Insecticides
et des Anticryptogamiques.

POUDRES ROTÉNONÉES à base de Derris ou de Cubé.
SPICFLUOR, poudre à base de Fluosilicate de Baryum pur.
BOUILLIES CUPRIQUES — POUDRES CUPRIQUES.

Tous produits pour la défense de la vigne, des arbres fruitiers, des pommes de terre, des cultures maraîchères, etc..., contre les insectes et les maladies cryptogamiques.

Nous consulter — Notices & Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

Syndicat Professionnel de l'Industrie

DES ENGRAIS AZOTÉS

4, Rue de l'Herberie — Montpellier

PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

Produisent économiquement des vins de qualité
Donnent après gelées une récolte à peu près normale

GELÉES. — Notre vignoble de Montboucher a été à deux reprises complètement grillé par les gelées des nuits des 22/23 avril et 1/2 mai. Nous invitons les viticulteurs à venir constater par eux-mêmes l'importance des repousses fructifères des différentes variétés de SEIBEL. Sauf accident, beaucoup de variétés donneront malgré deux gelées une récolte normale.

M. SEIBEL

Pour tous renseignements, notice et prix courant, s'adresser à l'obtenteur
à AUBENAS (Ardèche)

MILDIOU

POUDRE CHEFDEBIEN

Authentique sulfostéatite cuprique à 10 o/o de sulfate de cuivre

Pour sauver votre raisin

POUDREZ

Sté des Usines de Prades et de Maillole, 2, rue de la Paix - PERPIGNAN (P.-O.)

VOLCK

MARQUE DÉPOSÉE

Puissant insecticide à base d'huiles minérales blanches.
Pour tous renseignements sur VOLCK-HIVER, VOLCK-ANTILICHENS et VOLCK-ÉTÉ écrire au Département VOLCK,

STANDARD FRANÇAISE DES PÉTROLES
82, av. des Champs-Élysées, PARIS

F.38.509 B

"LE COLLOÏDA EST SOLUBLE"
LES AUTRES SOUFRES
NE LE SONT PAS

EAU

QUELS SONT LES MEILLEURS SOURCIERS ? ?
CEUX QUI ONT EU LE PLUS DE SUCCES

Demandez la liste à :

J. ROGER, hydrologue à ELNE (Pyr-Or.)

COMPAREZ LES REFERENCES

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

200 gr. Soufre total par litre

Anticryptogamique - Insecticide - Mouillant

30 ANNÉES DE SUCCES — Des milliers d'attestations

contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

35 gr. Arsenic et 150 gr. Soufre total par litre

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale.

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable

Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout — NOTICES FRANCO

Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue St-Jean. - P. GAUGAIN, Directeur. — Agents-Dépositaires : M. FAFUR, à Cuxac-d'Aude (Aude). — M. C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot). et dans les principaux centres viticoles.

Tous les propuits B.M. sont sévèrement expérimentés avant présentation sur le marché

THIOCAL

Remplace efficacement et économiquement les soufrages. **Thiocal** tue l'oïdium. Arrête et prévient mildiou, désinfecte et enrichit le sol, donne grande vigueur au végétal, garanti à 18 o/o de soufre des polysulfures ; des vignes, des raisins magnifiques.

ADARSAL (Produit nouveau breveté)

Le meilleur arsenical connu. Il colle au végétal. Garanti 7 o/o d'arsenic, 1,13 o/o d'aluminium, combinés de l'arséniate d'alumium. Très léger, reste en suspension longtemps dans l'eau. Finesse extrême. Prodigieuse adhésivité malgré pluies.

2 traitements suffisent pour protection complète,

fabriqué par BOZEL-MALETRA, 38, rue de Lisbonne - PARIS-8e

Dépositaires dans tous centres viticoles. — Représentants demandés

Demandez renseignements à : **F. MIR, agent dépositaire régional, 11A, rue Haxo - MARSEILLE**

FLUOSILICATE DE BARYUM

Marque « MOULIN »

Insecticide puissant et efficace

contre les insectes de la vigne, des arbres fruitiers, des légumes, etc...

Fabricant ; **Cooperatieve Superfosfaafbriek, VLARRDINGEN (Holl.)**

Représentant pour la France :

Léon FREYMANN — 96, rue Lafayette - PARIS (Xe)

XX PRESSOIRS MABILLE XX

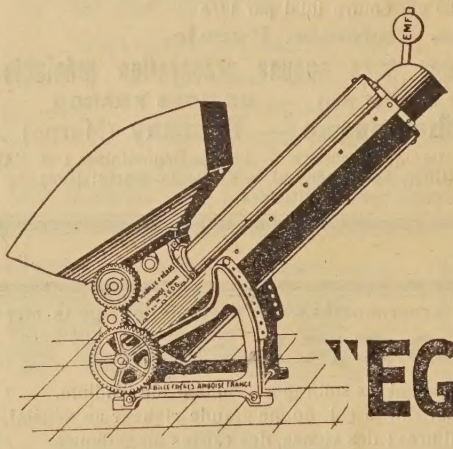
S.A.R.L. Cap. 3.300.000 frc.

MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS

Diminuez votre personnel

Doublez le débit de votre Installation

en adoptant l'



"EGOUTFOR"

Brev. S.G.D.G

MABILLE

FOULOIR-ÉGOUTTOIR-ÉLÉVATEUR À COMPRESSION
À INCLINAISON VARIABLE

SPÉCIAL

pour vendange fraiche et pour marc cuvé

PRESSOIRS MABILLE - AMBOISE - FRANCE

NOTICE FRANCO R.C. TOURS N°195

XX PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE XX

N° 827

55e Année. — N° 28 10 Juillet 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — Chronique. — Sur le Court-noué. — Etat actuel de la question ... 25
Henri Bourdeaux. — La fixation du prix du blé d'après les variations du franc . 31
Norbert Got. — Les cultures maraîchères et fruitières du Roussillon..... 33
P. Ballard. — Note sur les produits arsenicaux..... 37
Questions diverses. — **Georges Gaujal :** La colombophilie civile..... 38
Partie officielle. — Circulaire des Contributions indirectes n° 2434 .. 40
Informations et Communications des Sociétés agricoles. — Le Congrès des Syndicats agricoles des Alpes et Provence. — Ecole d'agriculture de Beaune..... 42
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Sur le Court-noué. Etat actuel de la question.

Relativement rare avant l'invasion phylloxérique, le Court-noué ne paraissait pas devoir devenir un très dangereux ennemi de la vigne. Les taches limitées dans les parcelles, leur extension lente ne troublaient guère les viticulteurs absorbés par d'autres soucis. Puis les taches s'étant multipliées, étendues, il vint un temps où l'attention de quelques bons esprits se tourna vers cette maladie. Son étude, rébarbative, compliquée, ardue, difficilement justifiable par la gravité encore réduite des dégâts, n'alla jamais très loin.

D'autres temps sont venus et nous les vivons ; le Court-noué est à coup sûr le plus redoutable ennemi du moment, ennemi déloyal qui chemine sourdement dans le vignoble, qui apparaît inopinément où on ne l'attend pas et qui semble invulnérable. Assurément, nous en connaissons d'autres, le Mildiou, l'Oïdium, que nous savons redoutables, que nous estimons à juste valeur, mais que nous savons vaincre parce que nous les combattons en connaissance de cause, à découvert. Nous savons en effet ce qu'ils sont, d'où il viennent, comment ils se comporteront dans telle ou telle conjoncture, quel mal il peuvent nous faire, quelle est leur vulnérabilité. Par contre, peu d'entre nous connaissent bien le *Court-noué*, et il est utile de vous présenter cette maladie telle qu'elle est et non telle qu'on l'imagine.

Beaucoup savent distinguer les vignes court-nouées par leur simple aspect, leur végétation en tête de chou, leurs rameaux courts en zig-zag, leurs feuilles petites aux nervures resserrées, aux dents aiguës, leurs grappes normales très apparentes et qu'on croit par suite plus nombreuses. Et tout le monde sait bien que de telles plantes ne produisent pas et vont s'affaiblissant: elles deviennent des vignes naines réduites parfois à la singulière apparence qu'offrent ces arbres nains, dits japonais, dont on a fait des jardins d'appartement.

D'autres caractères de la maladie sont moins connus, parce qu'ils n'ont pas frappé les observateurs superficiels, encore qu'ils soient très apparents. C'est ainsi que des souches jaunissent dans le vignoble en taches plus ou moins régulières dans les vieilles vignes ou isolément dans les jeunes plantations.

Sans relation avec la présence de calcaire dans le sol et non justiciable de l'emploi de sels de fer, comme le jaunissement chlorotique, cette Panachure est liée au Court-noué, qu'elle accompagne et qu'elle précède souvent.

Mais le Court-noué, comme la Panachure constituent un état de dégénérescence déjà avancé ; avant d'atteindre ce stade, la plante a présenté plusieurs autres symptômes très caractéristiques.

C'est ainsi que les deux moitiés d'une feuille, séparées par la nervure médiane, ne sont point semblables, l'une étant plus développée que l'autre; la feuille est dite asymétrique et une asymétrie excessive se manifeste au début de l'apparition du Court-noué ; elle est suivie d'une nervation anormale formée au lieu de 5, de 6, 7, 10 nervures partant du point pétiolaire ; à la limite la feuille est double et formée de deux limbes superposés portés par le même pétiole. En même temps, les rameaux, les pédoncules s'aplatissent, paraissent se souder à deux ou trois ou se diviser en deux ou trois organes semblables : on dit qu'ils sont atteints de fasciation, et on considérait autrefois la fasciation comme une monstruosité, un cas tératologique. Cette morphologie anormale devient maintenant très fréquente sur certains cépages : c'est l'anormal, l'exceptionnel qui est la règle.

Sur les mêmes rameaux se rencontrent en même temps des yeux opposés et non plus alternes, des sortes de doubles nœuds ; vrilles et yeux cessant d'être ordonnés suivant la phyllotaxie classique se disposent irrégulièrement ou sont absents.

Et d'ailleurs, ces symptômes montrent un certain particularisme suivant les cépages; ils n'apparaissent pas chez quelques-uns qu'on peut à tort prétendre résistants ; mais qui sont tout de même malades puisqu'ils peuvent communiquer la maladie au greffon qu'on leur fait

porter : tels sont certains hybrides porte-greffes, 161-49 C. entre autres. Chez d'autres cépages, d'autres symptômes peuvent apparaître.

Parce que le terme court-noué ne désigne qu'un seul aspect d'une maladie qui en offre bien d'autres, il a paru utile de désigner l'ensemble des symptômes d'une façon plus générale ; l'analogie des caractères de la Panachure, du Court-noué, de la fasciation de la vigne avec ceux de la dégénérescence des pommes de terre nous a conduit à considérer ces affections comme *les maladies de dégénérescence de la vigne.*

La cause de la maladie est un virus filtrant ou un groupe de virus filtrants. Il n'est pas possible d'exposer en quelques mots ce qu'on sait et ce qu'on suppose de ces curieuses toxines des plantes ; ce sont des poisons invisibles aux plus forts grossissements microscopiques, capables de traverser les filtres, dont on admet difficilement qu'ils puissent être de la matière vivante, mais qui sont néanmoins aptes à se régénérer dans les tissus de la plante hôte.

Sans qu'on en soit chez la vigne à poursuivre des recherches de biologie générale de cet ordre on sait depuis bien longtemps, et grâce à M. L. Petri, que le Court-noué a pour cause un ou plusieurs virus filtrants.

Toutes les autres hypothèses sont très rapidement apparues comme de simples vues de l'esprit, souvent dépourvues des plus élémentaires bases techniques quand elles n'étaient pas fondées sur les résultats erronés de manipulations médiocrement conduites.

L'action d'un ou plusieurs virus filtrants justifie le passage de la maladie d'un porte-greffe court-noué à un greffon sain ou d'un greffon malade à un sujet qui ne l'est pas ; cette transmission correspond au passage du virus de l'un à l'autre des deux éléments de la greffe.

L'extension de la maladie en pleine vigne pose un autre problème. Les taches de Court-noué, de Panachure s'étendent lentement dans le vignoble ; elles réapparaissent aussi dans une jeune plantation établie sur une vieille vigne récemment arrachée et l'expérience montre que la terre qui a porté des vignes malades transmet la maladie à une vigne saine qu'on lui fait porter.

Or, chez les autres végétaux, les virus sont transportés en général d'une plante contaminée à une plante saine par un insecte piqueur, lui-même porteur indifférent du poison. Les insectes qui piquent la vigne sont nombreux, mais il en est un que sa pullulation rend présent partout : c'est le Phylloxéra.

Telle est probablement l'origine de l'hypothèse formulée par divers auteurs qui attribuent un rôle décisif au Phylloxéra des racines dans la transmission par le sol des maladies de dégénérescence.

En vérité cette idée a actuellement beaucoup plus de valeur qu'une simple hypothèse, car elle s'appuie sur un certain nombre de faits observables dans la pratique et qui peuvent être répétés à volonté.

C'est ainsi qu'en observant simultanément la gravité des dégénérescence (sous entendu du Court-noué) et, d'autre part, le nombre des lésions phylloxériques dans des champs d'expériences où de nombreux porte-greffe sont plantés côte-à-côte, nous avons constaté que les sujets les plus malades présentaient le plus grand nombre de piqûres phylloxériques sur leurs racines et sur leurs radicelles. Ce sont évidemment les plantes qui portent davantage d'insectes qui sont préférées, qui attirent les porteurs de poisons et qui reçoivent les inoculations les plus fréquentes et les plus abondantes. Et nous sommes alors en mesure d'expliquer le cheminement lent dans le vignoble, l'extension à peine apparente des taches de maladie, car le passage d'un phylloxéra radicicole d'une souche court-nouée à une souche saine voisine est une éventualité peu fréquente. Par contre, l'arrachage de la tache en privant de nourriture les insectes qui vivaient sur la vigne malade les conduit à se déplacer en masse vers les parcelles voisines qui dégénèrent alors très vite, surtout si elles sont constituées par des vignes jeunes. Nous avons eu l'occasion de suivre les effets de l'arrachage d'une tache de cinquante souches environ fortement dégénérées avec Nanisme, Panachure, bref ce que l'on pourrait appeler un superbe sujet d'étude. Cette iconoclastie répétée à plusieurs reprises sur le pourtour de la tache et chaque arrachage étant suivi d'une extension de la maladie a finalement abouti en 6 à 7 ans à la contamination, annonçant la prochaine disparition de 2 hectares en production. L'arrachage des vignes court-nouées ne doit donc être effectué qu'avec prudence.

Ce mécanisme singulier de la transmission par le sol et par la voie phylloxérique explique la contamination rapide des jeunes plantations établies à l'emplacement d'une vieille vigne court-nouée récemment arrachée : les radicicoles laissés dans le sol après l'arrachage se portent en effet en foule sur les racines des jeunes plants qui poussent court-noués à la 2^{me} ou à la 3^{me} année et parfois dès le début. Et le danger est grand, même si la vieille vigne arrachée n'était pas très malade, car il semble exister une relation entre la gravité du court-noué et la masse de virus injecté.

La plantation vigne sur vigne longtemps admise comme indifférente devient donc une pratique nuisible à la santé, à la durée et à la prospérité des jeunes vignes.

A un autre point de vue le fait même que le court-noué est une maladie récente vient à l'appui de notre thèse ; avant l'invasion phyl-

loxérique, elle était rare dans le vignoble, sa dissémination n'étant alors assurée qu'au cours du bouturage par la multiplication végétative des souches malades, conjoncture que les vignerons évitaient avec soin. Depuis l'invasion phylloxérique, elle constitue dans les vignobles, et notamment dans les régions de monoculture où les plantations vigne sur vigne sont plus fréquentes, des taches plus ou moins importantes et parfois un grave danger.

Les maladies de dégénérescence peuvent apparaître dans *tous les sols* ; elles se montrent aussi dans les vignes non greffées défendues contre l'action du phylloxéra par la submersion, car cette pratique a des effets toujours incomplets et laisse subsister dans le sol un nombre suffisant d'insectes pour assurer la transmission de la maladie. Le Court-noué apparaît encore dans les sables où l'action du phylloxéra n'est pas absolument nulle, comme on pourrait le croire.

La dégénérescence se montre sous tous les climats, mais les symptômes ultimes, le nanisme final en particulier, apparaissent plus tôt sous le climat très lumineux du Midi de la France que dans les vignobles septentrionaux. Elle affecte tous les cépages, bien qu'il puisse exister entre les individus des différences de sensibilité d'origine spécifique, superposées diversement dans leurs conséquences à l'effet de résistances différentes au Phylloxéra.

*
* *

La question se pose maintenant de savoir comment on peut dans la pratique s'opposer à l'extension de la maladie, la faire disparaître, bref la combattre.

Il arrive, dans des parcelles importantes, qu'une tache de court-noué apparaisse, grandisse et constitue un risque pour le reste de la parcelle. La lutte directe par l'arsenic, les sels de zinc et autres panacées ne donne aucun résultat, et nous avons dit que l'arrachage de la tache en donnerait de bien mauvais. Or, pour arrêter la marche d'un incendie, en forêts, quand l'eau est rare, on établit sous le vent un contre-feu ; pour arrêter la marche du Court-noué dans une grande parcelle on établira aussi entre la zone malade et la zone saine un barrage efficace par l'arrachage d'une marge d'une dizaine de mètres *dans la partie saine*. Ce sacrifice prolongera la durée de la vigne et permettra, après une ou deux années d'attente, de s'attaquer à l'extinction de la maladie dans la zone malade.

Le plus fréquemment il est question de reconstituer une vigne saine à l'emplacement d'une vigne malade. Celle-ci est d'abord arrachée, en évitant le transport des souches malades extirpées à travers les vignes saines et en les déposant loin de tout vignoble, le mieux étant sans doute de les brûler sur place.

Et ensuite, il faut faire disparaître du sol les Phylloxéras vecteurs de la maladie avant de procéder à la plantation nouvelle. On *peut* les y tuer par un insecticide. Le sulfure de carbone, qui *pourrait* être utilisé à raison de 2 tonnes par hectare offre si peu de sécurité et entraîne des dépenses si considérables (12 à 15.000 francs par hectare) qu'il est probable que la désinfection du sol ne sera pas un procédé pratique de « nettoyage » des terres contaminées, sauf dans les cas de plus en plus rares où il s'agira de taches peu étendues.

Il ne sera donc pas possible de reconstituer un jeune vignoble immédiatement après l'arrachage d'une jeune vigne et le sol devra porter une autre culture pendant plusieurs années, 4 au moins, peut-être 3 seulement, l'avenir nous l'apprendra. Pendant cette période, les Phylloxéras privés de nourriture, se maintenant à grand peine sur les débris des racines, meurent où s'en vont chez le voisin qui s'en accommode comme il peut. On peut donc débarrasser une « terre court-nouée » de tout germe de la maladie à la condition que l'arrachage soit total, c'est-à-dire qu'il ne subsiste pas après l'opération des rejets vivants des souches extirpées sur lesquels les radicicoles se porteraient, créant ensuite sur ces points des taches meurtrières. Un labour profond, un défoncement exécuté dès l'arrachage facilitent l'extirpation.

Le sol étant devenu sain, il s'agit alors de reconstituer une vigne saine. La plantation doit être établie à distance respectueuse des vignes voisines, sinon la contamination est inéluctable, le voisin rendant involontairement les pucerons qu'on lui avait adressés quelques années auparavant. Elle doit être effectuée aussi avec des plants sains, avec des sujets sains portant des greffons sains. Et c'est là que surgissent les difficultés les plus graves.

Les vignes pieds-mères sont contaminées comme les vignes à vin et leurs bois sont utilisés au bouturage et au greffage sans élimination préalable de ceux qui proviennent de souches malades ; les pépinières qui reviennent d'ailleurs plusieurs années successives sur le même sol, sont constituées par un mélange de plants court-noués et de plants sains ; elles constituent la plaque tournante des maladies de dégénérescence. Et cette situation ne cessera de s'aggraver tant que les mesures voulues, tant qu'un contrôle pathologique et spécifique sérieux ne s'exercera pas dans les champs de pieds-mères, dans les pépinières et sur les marchés de vente. Alors que le marché des plants de pomme de terre est soumis à un contrôle sévère tendant à éviter la dissémination des maladies de dégénérescence de cette plante, il n'existe rien de semblable pour la vigne. Et c'est paradoxal, car les intérêts engagés sont autrement importants.

Par suite, les vignerons subissent les pertes les plus graves, s'usent à cultiver des vignes improductrives, ils peinent et se ruinent.

Lorsque cet obstacle sera écarté le choix des greffons ne présentera aucune difficulté sérieuse, il pourra s'exercer plus utilement dans les vieilles vignes que dans les jeunes et sur les individus qui ne présentent aucun des symptômes initiaux de la maladie.

Il restera tout de même encore à préserver la jeune plantation de toute contamination latérale à partir des vignes voisines : ce ne sera pas toujours très facile.

*
* *

Tel est l'aspect actuel de cette question, qui est une des plus intéressantes parmi celles qui ont été soulevées en viticulture.

Dans un proche avenir elle imposera des techniques et des méthodes inédites, une circonspection nouvelle au cours des reconstitutions : elle modifiera la valeur des fonds et même les idées des spécialistes.

Jean Branas.

LA FIXATION DU PRIX DU BLÉ D'APRÈS LES VARIATIONS DU FRANC

Proposition de loi tendant à modifier les paragraphes premier et 2 de l'article 9 du décret de codification du 23 novembre 1937, concernant l'Office national interprofessionnel du blé, *déposée par M. Henry Bourdeaux, sénateur de la Somme.*

L'expérience de l'Office national interprofessionnel du blé est encore trop récente pour qu'il soit possible de porter sur elle un jugement d'ensemble et, partant, d'en proposer la révision.

Il apparaît néanmoins qu'en son dispositif essentiel, ayant trait à la fixation annuelle du prix du blé (art. 9 de la codification), la loi appelle une prompte retouche, réclamée instamment par l'unanimité des producteurs de blé.

Le mécanisme, en effet, prévu pour la détermination du prix du blé a été pris par deux fois en défaut. Et il ne paraît pas qu'il soit susceptible de mieux fonctionner aux épreuves suivantes.

L'intention du législateur, lorsqu'il a enfermé les décisions du Conseil central et, éventuellement, du Conseil des ministres, dans une formule d'appréciation, dans un mode de calcul qui ne fût ni trop souple, ni trop rigide, était évidemment d'empêcher que les considérations politiques, sentimentales ou électorales intervinssent dans une matière aussi délicate. Il semblait que la fixation du prix ne dût être, non certes une simple formalité, mais, pour ainsi dire, une opération de bureau objective, précédée d'un minimum de controverses. Il semblait aussi que l'intervention, en dernier ressort, du Conseil des ministres ne fût prévue qu'à titre de précaution pour un cas exceptionnel et hypothétique.

Or, pour la campagne de 1936-1937, à la surprise générale, le Conseil central s'est arrêté au prix de 140 francs, alors que le coefficient *sir*, très modéré, très raisonnable, applicable au chiffre moyen de 27 francs le quintal proposé pour les récoltes de 1911, 1912, 1913 faisait ressortir le prix légal de 162 francs, chiffre en accord avec la moyenne des propositions des comités départementaux opérant sur la formule officielle. Les représentants de l'agriculture au Comité central s'étaient inclinés avec beaucoup moins de contentement que de résignation, devant le chiffre trop bas adopté par la majorité, parce qu'ils savaient que le refus d'acquiescement aurait eu pour résultat de donner le dernier mot au Gouvernement, acquis au chiffre de 130 francs.

Pour la campagne 1937-1938, le Conseil central, après de laborieuses délibérations, a fini par se laisser dresser un procès-verbal de carence. Il s'est dessaisi au profit du Conseil des ministres qui, pour des motifs d'ordre évidemment politiques, s'est prononcé pour le chiffre de 180 francs, chiffre arbitraire et manifestement hors de proportion avec la conjoncture économique. La loi a été nettement faussée dans son application.

C'est pourquoi, le Sénat ne fera que répondre au vœu pressant des producteurs, en prévenant, par l'introduction dans la loi d'une disposition plus étroite, plus impérative, le retour de pareilles anomalies, en réduisant au minimum la marge d'arbitraire.

Le moyen est tout indiqué. Il consiste à rendre obligatoire, dans la fixation du prix du blé, le compte à tenir des variations de l'unité monétaire, par rapport au franc d'avant-guerre, ce qui s'accorde entièrement avec l'équité et la logique.

Même dans les temps nouveaux, le blé est resté, en quelque façon, dans nos campagnes l'unité monétaire, au même titre que le franc. Ce n'est pas le franc, a dit un sagace économiste, qui mesure le blé, c'est le blé qui mesure le franc. C'est au quintal de blé que toute l'économie rurale se rapporte. Le blé demeure toujours le produit fondamental, l'étalon du profit, le mètre de la prospérité.

Malgré leur déception, les producteurs ont réservé un accueil favorable à l'Office, qui leur apportait, après tant de vicissitudes, le bienfait de la stabilité dans les cours.

Mais, s'il apparaît que ce bienfait recouvre artificieusement une véritable taxation du blé, maintenue systématiquement au-dessous d'un prix rémunérateur, en rapport avec les nouvelles charges sociales, avec l'augmentation continue du prix des objets et instruments nécessaires à l'exercice de la profession agricole, il y aurait déséquilibre profond de la vie rurale et désaffection rapide de l'Office.

Celui-ci ne puise sa raison d'être que dans la stabilisation d'un prix minimum équitable.

Actuellement, il n'agit que comme facteur de prix maximum beaucoup trop réduit.

C'est à quoi il importe d'obvier pour la campagne 1938-1939 et à quoi nous croyons que notre proposition remédiera efficacement par le recours supplémentaire au seul coefficient que son indiscutable réalité met au-dessus de tout débat.

Proposition de loi. — *Article unique.* — Les paragraphes premier et 2 de l'article 9 du décret de codification du 23 novembre 1937 concer-

nant l'Office national interprofessionnel du blé sont modifiés ainsi qu'il suit :

« Dans la deuxième quinzaine d'août, le Conseil central examinera les propositions des comités départementaux et fixera le prix du blé tendre à la production (loi du 15 août 1936, art. 9) compte tenu de l'importance de la récolte par application au prix moyen des récoltes 1911, 1912, 1913, tel qu'il résulte de la cote officielle du marché de Paris, d'un coefficient qui ne pourra, en aucun cas, être inférieur au coefficient de majoration établi en fonction de la valeur du franc à la date de la fixation du prix, par rapport au franc de 1913.

« Avant le 1er juillet, le Conseil central examinera les propositions de la section algérienne de l'Office et fixera le prix du blé dur, compte tenu de la récolte, par application au prix moyen des récoltes de blé dur 1911, 1912, 1913, tel qu'il résulte de la cote officielle du marché d'Alger, d'un coefficient qui ne pourra, en aucun cas, être inférieur au coefficient de majoration établi en fonction de la valeur du franc à la date de la fixation du prix, par rapport au franc de 1913 ».

LES CULTURES MARAICHÈRES ET FRUITIÈRES EN ROUSSILLON [1]

L'ARTICHAUT

Jusqu'en 1914, l'artichaut était la culture prédominante dans les jardins de Perpignan. En 1855, sur 900 hâ réservés à la culture maraîchère, l'artichaut en occupait à lui seul 400. A cette époque, on le vendait 0 fr. 25 la douzaine. En 1910, il s'étendait sur plus de la moitié de la surface des jardins. Il recevait des fumures copieuses et des soins culturaux minutieux. Afin de tirer un meilleur parti de la terre, on se livrait, dans les interlignes, à des cultures de pois, fèves, choux, haricots. On cultivait l'*artichaut gris de Perpignan*. Il était fort apprécié et même recherché par le commerce d'exportation.

Les insectes et les maladies se multiplièrent, conséquence de la monoculture, avec une telle intensité que les plants s'affaiblirent, périclitèrent, et ne furent plus d'un rapport avantageux. C'est ce qui explique pourquoi depuis 1920, il n'occupe qu'une importance secondaire. Mais aujourd'hui il prend un essor nouveau et les surfaces consacrées à cette composée augmentent tous les jours.

Dans la Salanque (à Saint-Laurent et à Elne), il est cultivé sur d'assez grandes surfaces. Sur ce sol, encore salé et neuf à cette culture, il y pousse vigoureusement et donne d'excellents résultats. Alors que certains les laissent de deux à cinq ans sur le même emplacement, d'autres renouvellent chaque année la plantation. Les premiers éclaircissent tous les ans les œilletons qui apparaissent en surnombre. Chacun est satisfait de sa façon d'opérer.

L'Espagne alimente le marché français en artichauts. Depuis 1934, la frontière étant fermée, l'artichaut s'est vendu à des prix élevés. Il n'est

(1) Voir page 15.

pas surprenant, dans ces conditions, de lui voir prendre une nouvelle extension et de constater déjà l'apparition de son cortège de parasites malfaisants (Blanc ou meunier, Ramularia, Puceron noir des artichauts).

LA LAITUE

La culture de la laitue pommée d'hiver a supplanté celle de la chicorée scarole et de la chicorée frisée, et a pris en peu d'années un prodigieux développement. Plus de 1.500 hectares sont consacrés à cette culture. Un climat peu rigoureux et sec permet d'entreprendre cette culture avec succès en hiver. Elle n'est d'ailleurs poursuivie qu'en Catalogne espagnole (dans la plaine de Llobregat), en Hollande et en Roussillon.

L'artichaut est l'objet, depuis la guerre, d'une grande exploitation dans la plaine de Llobregat où il fournit des têtes magnifiques très tendres et très sapides. Jusqu'à ces dernières années, il était exporté en France. En 1933, on a contingenté son entrée à un faible tonnage et depuis on a encore réduit ce contingent. La conséquence ne s'est pas fait attendre. Les Espagnols ont arraché des hectares d'artichauts pour y faire de la laitue trocadéro, laquelle est venu concurrencer sérieusement notre propre production en 1933-34, à la faveur d'un décret malencontreux et a pris notre place en Allemagne. C'est une menace qui pèse sur notre horticulture. Il appartient au gouvernement de prendre les mesures de sauvegarde qui s'imposent. Tout au plus peut-on consentir à nos voisins, sous peine de réciprocité, un contingent un peu plus important d'artichauts.

On cultive uniquement la variété de laitue « Lorthois » ou « Trocadéro » encore appelée « la préférée à graine noire ». Au début, certains faisaient le semis, fin août, directement en place et à la volée. On éclaircissait par la suite. Depuis, en grande majorité, les jardiniers ont adopté le repiquage des plants. Chaque horticulteur prépare sa pépinière de jeunes plants. Ces derniers sont repiqués à mi-pente du billon de manière que la crête du billon protège les feuilles des brûlures du vent.

Les feuilles de cette salade sont très sensibles à la gelée blanche qui les durcit ; les rayons de soleil et la tramontane les font craquer par la suite. Pendant des années de grand vent on a sauvé des cultures de laitue en abritant derrière des lignes de choux-fleurs. En Provence, on fait une laitue moins fine à cause de la fréquence des gelées blanches.

Sa culture ne présente pas de grandes difficultés, elle exige cependant des soins constants. Pour réussir, il faut la pratiquer sur une terre souple et fertile, bien ameublie et bien fumée. Le repiquage doit être fait soigneusement. On laisse huit à neuf plants par mètre carré. Par la suite, il importe d'irriguer régulièrement, de maintenir la terre dépourvue de mauvaises herbes et de pratiquer des « grattages », des binages minutieux et fréquents. La fumure joue un rôle prépondérant, et nous devons signaler l'influence heureuse du fumier non pailleux et bien décomposé, répandu quelque temps avant le repiquage, et des engrais nitriques et ammoniacaux à 400 kilogrammes par hectare, répandus avant et pendant la culture, sur le haut du billon. La potasse aussi donne de bons résultats.

L'emploi de ces engrais se traduit par l'obtention de salades plus jolies, plus vertes et plus précoces.

La récolte commence en novembre et se poursuit jusqu'en mars.

Quantités de vins enlevés des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1937-1938 (Mois de Mai)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	11.447	90.813	31.315	248.449	58.452
2	Aisne	210	15.637	33.580	295.365	70.058
3	Allier	6.957	69.748	51.752	432.734	66.022
4	Alpes (Basses)	3.748	30.199	4.841	41.820	7.415
5	Alpes (Hautes-)	1.872	13.146	10.545	83.652	11.023
6	Alpes-Maritimes	992	13.784	41.718	385.945	42.429
7	Ardèche	47.949	380 316	25.259	211.158	40.893
8	Ardennes	1	60	19.383	172.059	36.054
9	Ariège	1.396	12.608	13.634	101.248	11.745
10	Aube	972	22.949	31.750	282.700	74.818
11	Aude	411.352	3.240.425	41.107	380.012	102.996
12	Aveyron	4.870	39 875	38.606	280.186	26.757
13	Bouches-du-Rhône	94.267	762.302	92.247	809.274	129.497
14	Calvados		»	13.669	121.667	37.356
15	Cantal	35	408	26.433	208.158	25.743
16	Charente	72.459	553.252	30.803	256.769	43.841
17	Charente-Inférieure	59.150	733.701	33.783	291 613	72.095
18	Cher	4.091	31 807	34.387	294.909	54.782
19	Corrèze	1 004	7.359	26.304	202.252	29.830
21	Côte d'Or	11.294	137.700	57.204	472.423	386 969
22	Côtes-du-Nord		»	12.117	125.679	32.389
23	Creuse	»	«	27.970	229.424	38.946
24	Dordogne	35.289	380.394	33.367	268.886	40.132
25	Doubs	17	555	46.897	410.887	96.215
26	Drome	11.464	130.916	14.893	133.425	33.699
27	Eure	4	20	8.603	80.846	20.162
28	Eure-et-Loir	73	79	23.341	206.792	55.264
29	Finistère	»	«	61.327	536.488	110.983
30	Gard	342.632	2.951.415	46.156	382.734	71.493
31	Garonne (Haute-)	46.602	292.315	41.014	370 727	54.259
32	Gers	70.501	632.365	11.085	90.991	29.250
33	Gironde	253.773	2.262.445	442.819	1.217.674	933.409
34	Hérault	631.586	6.421.661	54.974	560.969	433.836
35	Ille-et-Vilaine	»	»	13.412	127.811	42.945
36	Indre	3.458	49.559	21.320	172.385	27.239
37	Indre-et-Loire	27.154	314.303	42.591	339.177	105.774
38	Isère	19.420	147.276	56.716	480.618	95.588
39	Jura	2.687	30.318	28.850	221.036	53.424
40	Landes	14.113	166.771	25.338	203.820	27.378
41	Loir-et-Cher	29 006	487.818	27.037	239.708	77.182
42	Loire	8.718	64.652	95.627	858.296	169.951
43	Loire (Haute-)	701	4.447	36.298	297.791	60.415
44	Loire Inférieure	34.597	307.879	77.133	716 117	115.323
45	Loiret	9.175	69.853	41.871	342.623	102.000
46	Lot	11.596	116.720	14.058	115.483	10.014
47	Lot-et-Garonne	35.074	356.034	22.432	188.727	30.016
48	Lozère	318	2 426	11.741	83.530	13.281
49	Maine-et Loire	38.863	506.119	48.625	387.472	159.100
50	Manche	»	«	6.201	56 667	28.018
51	Marne	3.168	231.658	105.802	942.436	1.200.559
52	Marne (Haute-)	304	5 129	27.668	224.963	52.630
53	Mayenne	76	170	4.647	34.889	15.075
54	Meurthe et-Moselle	329	4.332	86.801	750 295	155.883
55	Meuse	513	4.826	34.430	301 973	56.375
56	Morbihan	74	845	15.831	157.043	35.891
57	Moselle	362	5.493	32.301	279.824	59.916

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	1.685	10.028	30.814	300.938	67.588
59	Nord	»	»	111.030	936.877	299.325
60	Oise	«	2	28.448	268.613	46.496
61	Orne	»	»	4.692	41.746	19.389
62	Pas-de-Calais	»	»	47.139	420.274	104.106
63	Puy-de-Dôme	5.967	54.016	63.920	543.098	93.794
64	Pyrénées (Basses-)	5.506	42.316	50.587	463.562	80.751
65	Pyrénées (Hautes-)	788	10.004	18.478	150.864	21.890
66	Pyrénées-Orientales	195.828	2.001.738	36.206	304.749	95.415
67	Rhin (Bas-)	3.581	93.408	28.750	267.442	107.898
68	Rhin (Haut-)	13.311	197.586	46.453	402.467	121.477
69	Rhône	34.736	407.642	147.962	1.322.169	334.712
70	Saône (Haute-)	80	1.953	41.491	330.367	71.613
71	Saône-et-Loire	37.936	347.914	68.737	575.141	213.415
72	Sarthe	1.090	6.448	11.437	110.990	29.464
73	Savoie	13.936	108.504	31.395	243.817	52.276
74	Savoie (Haute)	798	11 697	24.475	199.178	54.569
75	Direction de la Seine	«	»	450.735	4.342.023	1.530.902
	Direction des droits d'entrée	»	»	268.253	2.801.935	824.723
76	Seine-Inférieure	»	»	100.741	858 464	185.877
77	Seine-et-Marne	52	585	40 920	346.782	91.004
78	Seine-et-Oise	79	878	85.696	719.798	186.707
79	Sèvres (Deux-)	5.881	63.133	25.195	226.061	36.636
80	Somme	«	»	29.832	248.176	59.751
81	Tarn	51.244	495.517	34.207	250.924	57.632
82	Tarn-et-Garonne	23.605	177.783	11.415	90.193	12.043
83	Var	177.065	1.461.077	68.200	553.289	63.769
84	Vaucluse	77.804	785.573	15.386	136.619	78.569
85	Vendée	13.035	179.429	17.341	159.939	29.598
86	Vienne	18.335	247.095	20.550	173.160	30.620
87	Vienne (Haute-)	47	391	42.472	362.199	68.423
88	Vosges	91	1.777	55.443	434.629	112.024
89	Yonne	5.310	61.990	26.088	226.588	66.322
	Total pour la France	3.056.470	28.869.013	4.144.261	36.463.670	11.220.615
	Algérie					
	Alger	451.503	4.418 756	33.707	290.760	264.559
	Constantine	94.404	979.105	16.242	135.781	30.642
	Oran	648.674	6.773.974	29.427	260.777	579.628
	Total pour l'Algérie	1.194.581	12.171.835	79.376	687.318	1.274.829

La production et le mouvement des alcools en fin mai

La production s'élève à 3.453.670 hectolitres répartie comme suit :

I. *Bouilleurs et distillateurs* : 3.161.010 (dont 222.632 hl. d'alcools libres) provenant : de la distillation des vins, 11.902 hl.; des piquettes et lies de vins 10.045 hl.; des marcs de raisin, 10.132 hl.; des pommes et poires, 201.779 hl.; des cidres et poirés, lies de cidres et poirés, 36 431 hl.; des marcs de pommes et de poires, »» hl.; des fruits autres que les pommes et les poires, »» hl.; de synthèse, grains et divers, 19.880 hl.; de cognacs et armagnacs, »» hl; de grains mis en œuvre pour la production des genièvres, »» hl.

II. *Distillation obligatoire* (viticulture) : 57.637 hl., dont 33.718 hl. d'alcools de vin et 23.919 hl. d'alcools viniques.

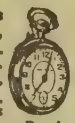
III. *Bouilleurs de cru* : 235 023 hl. — Aux importations, 257.262 hl., parmi lesquels 99 204 hl. d'Algérie ; pour les exportations 82.146 hl.

Le stock est de 3.637 837 hl. dont 1.353 509 hl. d'alcools libres.

Petites Annonces économiques

9 F

Verre et mouvement incassables cadran lumineux avec jolie chaîne, garantie 6 ans..... 9 fr.
Spiral chronométrique... 14 fr.
Bracelet hom. cadran lum. 14 fr.
Bracelet dame plaqué or.. 25 fr.
Envoi contre remb. Ech. admis



Horl. de Besançon, 14, rue R. Bretagne, Paris

Demande Presse hydraulique de 70 à 90. *Progrès* n° 1085.

Achèterais Presse continue chambre de 300 à 400 m/m Colin, Péra, Oberlin. *Progrès* n° 1086,

A vendre : Cletrac F.. voie 75 équipé parfait état visible travail. *Progrès* n° 1087.

VINIFICATIONS : daus le Var, Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Basses-Alpes.

Laboratoire d'Œnologie
Edm. RETTERER
BRIGNOLES (Var) — Téléph.: 141
Très nombreuses références
Toutes vinifications

Vendons grosse Presse Colin n° 4 sur charriot et équipée pour raisins frais. Fouloir et élévateur de vendange pour servir automatiquement la presse. *Progrès* n° 1088.

Vendons fouloir-égrappoir Coq n° 3, travaillé deux récoltes, 1000 hectos. *Progrès* n° 1089.

Le mouillant le plus économique à l'hecto de bouillie

ADHERFIX Spécial 50

Renforce puissamment les traitements insecticides

Notices et échantillons gratuitement sur demande

Société DOCOR-GRAZAILLE
Usine de Grazaille — CARCASSONNE

Orthographe : S·O·U·F·R·A·L·O
Appellation : **SOUFRALO** ROGER SIMONNOT
Origine : 6, quai de l'Avenir à Sète

Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de soufrer en sulfatant.

5082 PUBL ELVINGER

LA

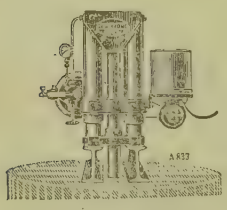
MODERNISATION DES METHODES DE PRESSURAGE

Comment vous pouvez transformer en Pressoir hydraulique votre ancien pressoir même si sa vis est usée ou courbée

L'an dernier j'ai signaler une invention particulièrement intéressante dénommée « SERHYDRO » qui en quelques instants transforme tout pressoir existant en un véritable Pressoir hydraulique à grande surface.

A la suite de mes indications bon nombre de lecteurs ont adapté des « SERHYDRO » sur leur vieux pressoirs ; je sais que tous ont eu totale satisfaction, c'est pourquoi, je reviens à nouveau sur ce sujet, persuadé que devant ces excellents résultats beaucoup seront intéressés par des renseignements complémentaires, ceci d'autant plus que la crise de la main-d'œuvre rurale tend à devenir encore plus sensible cette année, ce qui oblige chacun à réduire le personnel au minimum et à rechercher toutes les simplifications possibles. Or, le pressurage reste un des travaux les plus en retard puisque, dans trop d'exploitations on continue à accomplir pendant des journées entières le long et fastidieux travail du serrage du pressoir à la barre.

Je rappelle brièvement les caractéristiques et avantages les plus saillants de « SERHYDRO ». En premier lieu, **il s'adapte en quelques instants et sans aucune difficulté** sur tous les pressoirs existants quelque soit leur état (vis faussées, filets arrachés, appareils de serrage hors service, etc...)



Sa conception est extrêmement simple : les 2 pistons hydrauliques, le réservoir, la pompe et le moteur (dans les appareils au moteur électrique) ne forme qu'un seul bloc fixé sur vis. Une très longue course permet d'assécher en une seule pressée « SERHYDRO » n'a donc rien de commun avec les appareils dénommés « Vérins » qui présente le grave inconvénient d'une course de pistons toujours très faible faisant perdre beaucoup de temps à des manœuvres multiples et compliquées et dont le fonctionnement, reste essentiellement fonction du bon état de la vis du fait que tous les vérins tournent autour de la vis.

« SERHYDRO » ne demande qu'une force motrice négligeable, **1 enfant** pour l'appareil à serrage à bras même pour les grosses vis, **1 moteur d'un tiers de cheval** pour l'appareil au moteur, il peut être mis entre toute les mains car ses constructeurs n'ignorent pas qu'à la campagne, sans main-d'œuvre spécialisés, les appareils sont plutôt peu soignés, aussi ils ont tout prévu pour que « SERHYDRO » fonctionne d'une façon entièrement automatique sans aucune fausse manœuvre possible. Nettoyage et entretien sont d'une simplicité extrême, à la portée des gens les plus ignorants des questions mécaniques.

Bien noter que « SERHYDRO » tout en permettant des gains de temps considérables dans la fabrication et une augmentation excessivement importante des quantités travaillées journellement, est l'appareil idéal pour **les vins fins ou cidre de cru.** Cela tient à ce que, contrairement à tous les appareils similaires présentés jusqu'alors, il respecte rigoureusement les lois d'extraction des liquides et presse dans des conditions entièrement rationnelles : **Pression douce, régulière, sans à coups** calculée de façon à correspondre pour chaque phase du serrage, à la courbe idéale d'écoulement des jus clairs, déterminée par d'innombrables expériences. De plus, comme il presse des marcs volumineux les moûts subissent **une parfaite filtration naturelle** et s'écoulent limpides **sans entrainement de lies**, en donnant une étonnante augmentation des vins ou cidres obtenus, augmentation supérieure à celle de tout autre appareil.

Pour les agriculteurs ne possédant pas de Pressoir, il existe une gamme étendue de pressoirs complets équipés de « SERHYDRO », pressoirs avec maie bois ou métal, pressoirs ciment, pressoirs sur roues avec ou sans pneus, groupes ambulants complets, etc...

Je ne m'étendrai pas sur la qualité de construction de « SERHYDRO » me contentant de rappeler qu'il a été conçu et réalisé par les **Etablissements SIMON Frère** de **CHERBOURG**, les spécialistes si cotés des questions de pressurage ; la réputation mondiale de cette firme, dispense de tout commentaire, elle est pour l'agriculteur **garantie totale de bon fonctionnement dans tous les détails.** J'ajouterai que soucieux de la parfaite mise en place de leur matériel et de la bonne initiation de l'acheteur à son emploi, la Maison SIMON fait toujours monter ses « SERHYDRO » par ses monteurs spécialistes et que le montage est fait **gratuitement** dans toute la France.

En conclusion j'engage nos lecteurs viticulteurs ou cidriers à écrire aux Etablissements SIMON Frères à CHEBOURG **en se référant de notre journal.** Ils seront aussitôt documentés gratuitement et recevront en particulier une intéressante brochure « Livre d'Or SERHYDRO » qui comporte une liste impressionnante de possesseurs de « SERHYDRO » parmi lesquels on relève des noms de producteurs les plus connus et les plus réputés.

Je l'ai déjà répété souvent, il faudrait tôt ou tard que chacun s'affranchisse de la « corvée du pressoir » et de tout le temps et de tout l'argent qu'elle fait perdre quand elle n'est pas réalisée par un matériel moderne Un possesseur de « SERHYDRO » a parfaitement défini cette nécessité en m'écrivant pour me remercier : « Reprendre le serrage de mon pressoir à la barre d'écrou, ce serait pour moi comme s'il me fallait reprendre ma faux au lieu de ma faucheuse ».

Pierre PREVEL.

TABLEAU DES ST

ARIEGE

Ax-les-Thermes.

Passez l'été à AX-LES-THERMES.

Alt. 720 m. Route des Pyrénées. Ligne directe Paris-Barcelone. 80 sources sulfureuses radioactives (22° à 78°). Incomparables pour traitement rhumatismes, voies respiratoires, nez, gorge, oreilles. Casino, 5 tennis, Cinéma, Dancing, Pêche, Chasse, Centre d'excursions (Font-Romeu, Andorre, Puymorens, etc.). Hôtels confortables. Pensions de familles. Villas Saison 1er juin-15 octobre. Renseign. Syndicat d'initiative.

« Oasis de verdure et de fraîcheur »

LE CASINO DU PARC

EST OUVERT

Tous les jours, concert vocal et instrumental. Le maestro Dutrey et son orchestre. Les célèbres danseurs Maddy and Teddy. Attractions, galas, cotillons. Ciné, boule, baccara. Chemin de fer. Etablissement thermal. Nombreux hôtels.

Audinac-les-Bains. (4 k. St-Girons)

HOTEL THERMAL. Cure combinée Wittel-Vichy. Voies urinaires, hépatiques diabète. Prix modérés cuisine soignée. Téléphone 1.

Aulus-les-Bains. (Altitude 800 m.)

LE GRAND HOTEL. Tél. 3. G. Calvet propr. Tous couforts. Cuisine soignée. Régimes. Gd parc. Tennis et garage grat.

HOTEL DU MIDI. Tél. 2. G. Calvet. propr. L'hôtel des familles. Tous conf. Cuisine de vieille renommée. Gd parc. Tennis. Garage grat. Arrangement pour séjour.

Quérigut. (1.150 m. d'altitude)

HOTEL DU DONEZAN. Passez vos vacances Pyrénées ariégeoises. Conf. eau cour. Cure d'air, repos. Arrangement famille séjour estival. Juin, septembre, depuis 30 francs.

Saurat. (Altitude 700 m.)

Prat-Communal 900. Cure d'air et de repos. Excursions. Hôtels, maisons à louer. Séjour agréable. Ecrire Syndicat d'initiative.

Ussat-les-Bains

GRAND HOTEL DU PARC ET DES BAINS Sit. mag. d. grand parc. Même adminis. que établ. thermaux. T. confort Rep. s. comm. Cuis. t. soig. Terr. Gar. Dir. Mme Parigot. Téléph. 4. Appartements meublés.

AUVERGNE PUY-de-DOME

La Bourboule (Alt. 850 m.)

HOTEL DE FRANCE ET BRISTOL

60 chambres neuves confort. Cuisine réputée. Prix spéciaux p. famille.

AVEYRON

Andabre. Alt. 487 m.

Estomac, foie, reins, tension artérielle « Colibacilose ». Ses eaux merveilleuses. Cure d'air, de repos GRAND HOTEL RESTAURANT. — Garage. Pension complète et forfait. Téléphone Gissac n° 1. Autobus gares Ceilhes et Saint-Affrique.

Séverac-le-Château Alt. 800 m.

A BON COMPTE, bon air, bonne chère, bon gîte.

Aux portes des gorges du Tarn. Cure d'air, pêche, chasse. Renseignements : Syndicat d'Initiative.

St-Georges-de-Luzençon.

HOTEL RASCALOU. Tout confort, garage, cuisine soignée. Prix modérés. arrangements pour séjour. Téléphone. 11. Pêche, chasse.

St-Rome-de-Cernon.

(Roquefort 7 km. — Pêche

HOTEL BOSCUS, chambres confort. eau cour., cuisine soig. truit , écrevis. arr. p. séj. et famille, garage auto loc. Tél. : 10.

Villefranche-de-Rouergue.

La perle du Rouergue, centre artistique, touristique et gastronomique. Rivières, forêts de chataigniers, altitude, air pur. Repos. Demander la documentation au Syndicat d'initiative de Villefranche-de-Rouergue, en joignant un timbre de 0.50.

TIONS ESTIVALES

Hte GARONNE

Barbazan.

CURE DE DÉSINTOXICATION
Intestin — Foie — Obésité
La Station la moins chère des Pyrénées.

Muret.

HOTEL LES AILES
Sur grande route des Pyrénées. Un arrêt vous fera apprécier son accueil familial, son sélect restaurant, son confort moderne. Terrasse s. Garonne. T. 58. A Aulus, Hôt. Georges, même direction.

Ganties-les-Bains.

Maladies nerveuses. Maladies des femmes. Affections de l'estomac. Reins, Sciatiques, Phlébites. Autobus quotidien St-Gaudens-Ganties (2 aller et retour).

Htes PYRÉNÉES

Capvern-les-Bains.

VILLA ROSA, près Thermes, Peretou-Pinguenet. propr. ; pens., régime, arrang. pour famille à partir 30 fr., conf., garage. Tél. 19 Même direct., villa moderne-châlet, appartem. indépend., à part. de 50 fr. Jardin, garage.

Loures-Barous. - St-Bertrand-de-Comming

Climat idéal. Cure d'air. Excursions. Chasse. Pêche Hôtel tout confort. Casino. A 1.200 m. Société thermale de Barbazan. Désintoxication. Renseignement Syndicat Init. Loures-Barousse (H.-P.).

Pierrefitte-Nestalas (Altit. 480 m..

HOTEL DE FRANCE.— Eau cour. ch. et fr. Cuis. soig. Prix mod. Gar. grat. Même propr , Villa Margot, app. av. ou s cuis.

Lourdes.

HOTEL LE CARILLON, avenue Hélios. D. Castell. propriétaire. Bonne cuisine. Rec. Vieux du Volant.

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Le Boulou.

Foie, vésicule biliaire, estomac, intestin, soins de beauté. M. BONNET, prof. de massage, a ouvert son cabinet le 15 juin 1938.

Molitg-les-Bains (Alt. 500 m.)

AFFECTIONS DE LA PEAU
Eczémas. Psoriasis, etc.
Autobus gare Prades, 7 kilomètres.
S'adresser à la direction de l'établissement

LANDES

Hosségor.

SON LAC. SA FORET. SA PLAGE
Renseignements pour hôtel et séjours : Syndicat d'initiative, à Hosségor.

HOSSEGOR
L'Océan, le lac, la forêt, le plus beau golf· HOTEL DU LAC, DU PARC, DE LA PLAGE. Prix spéciaux en juillet. — Rens. 43, av. Wagram, Paris. Eto. 26-10.

TARN

Millau.

TOURISTES qui allez visiter les Gorges du Tarn, n'oubliez pas de visiter, à Millau, l'Usine du GANT JONQUET, une des plus belle de France.
Sa mégisserie, sa tannerie, sa teinturerie, sa ganterie, une intéressante leçon de choses, mais aussi la plus curieuse de nos belles industries de luxe.

Lacaune-les-Bains (Altit. 850 m.)

« REINE DES CÉVENNES ». Ses eaux, sa cure de grand air, ses circuits touristiques en font un séjour idéal. Toutes les distractions. Renseignements, secrétaire Chambre d'industrie thermale.

VITICULTEURS
ARBORICULTEURS
Producteurs de Raisins de Table

ÉCONOMISEZ ET AMÉLIOREZ

—« la qualité de vos fruits par l'emploi du »—

SULFOTERPEN D.X.

contenant cent pour cent d'alcools terpéniques sulfonés

EXTRA-MOUILLANT
et INSECTIFUGE

LE SULFOTERPEN D.X.

ne mousse pas
ne détériore pas les appareils
est sans action sur les bouillies,
sauf sur le permanganate.

C'est le plus économique des produits si l'on tient compte, pour le prix, de ses effets.

Pour tous renseignements, s'adresser à :

Société des Produits Chimiques et Engrais de Bram

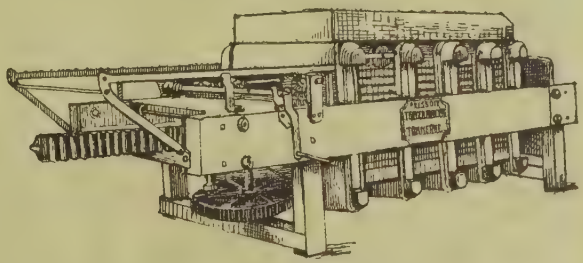
26, Rue Coste-Reboulh, à CARCASSONNE - Tél. 2-06

Adoptez le Pressoir Troyen P.N. (non hydraulique)

assurant un serrage

plus rationnel
plus puissant
plus rapide
plus pratique

que les mécanismes ordinaires à vis et écrou.



Force nécessaire infime : un seul homme, sans fatigue, pour les plus gros marcs

Enorme simplification des manœuvres de chargement, piochage et déchargement

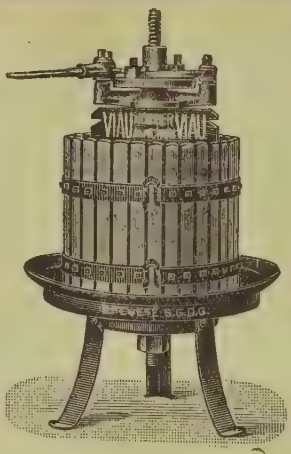
Seul pressoir pouvant être actionné au moteur d'une façon simple et pratique

Seul pressoir ayant une cage tout bois. Aucune partie métallique, si petite soit-elle ne se trouve au contact du fruit ou du jus (**avantage considérable pour la bonne fabrication des vins blancs**)

Indispensable pour les vins fins. — Premières références dans le Chablisien

Fonderie et Ateliers de Mécanique de l'Armançon

à TONNERRE (Yonne)



PRESSOIRS VITIS

Breveté S.G.D.G.

Claie de 400 - 500 - 600 - 700 - 800 - 900 et 1 m. 000

— **SUR PIEDS ET SUR ROUES** —

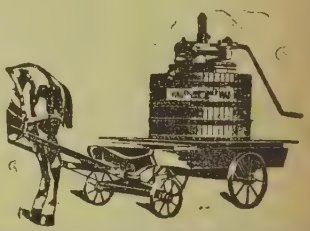
Ces Pressoirs sont caractérisés par leur maie en **acier embouti, renforcée par un deuxième fond** également en **acier embouti.**

MÉFIEZ-VOUS DES IMITATIONS

« VITIS » est le seul Pressoir dont la **solidité** et l'**étanchéité** sont garanties. Sa maie ne comporte aucune pièce en BOIS ni en FONTE.

FOULOIRS ORDINAIRES et à CHAINES
GROS PRESSOIRS entièrement MÉTALLIQUES
Sur Pieds et sur Roues

PRESSOIRS CIMENT de toutes DIMENSIONS
SPÉCIALEMENT ÉTUDIÉS POUR RECEVOIR
LES VÉRINS HYDRAULIQUES « GOLIATH »
— **PRESSES HYDRAULIQUES** —



Ancienne Maison VIAU fondée en 1852
Charles MONNIER, Ingénr-Constr (A.-et-M.)
142-144, rue Carreterie — AVIGNON

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

PECHINEY

CUPROL
ARSÉNIATES
SULFATE DE CUIVRE
ANHYDRIDE SULFUREUX
MÉTABISULFITE DE POTASSE

E. Maurus — 23, Rue de Balzac PARIS 8e

RELEVÉ des IMPORTATIONS et des EXPORTATIONS de VINS pendant le mois de Mai 1938.

IMPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE MAI 1938

Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres)

PAYS D'ORIGINE	MOUTS DE VENDANGE et jus de raisins frais non fermentés ou partiellement fermentés même pasteurisés		VINS ORDINAIRES			VINS DE LIQUEUR et mistelles		TOTAL par pays d'origine
	en bouteilles flacons, etc.	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	Vins mousseux	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques et flacons	
Espagne	»	»	64	«	«	»	1	65
Grande-Bretagne	»	119	9	»	1	»	»	129
Hongrie	»	3	4.189	«	4	«	»	4.196
Italie	»	«	175	«	153	2	»	330
Pays-Bas	»	24	»	»	«	»	«	24
Portugal	2	«	50	»	»	10 719	20	10.791
Etats-Unis	12	3.379	5	»	»	»	»	3.396
Autres îles de l'Océanie	«	746	»	»	»	«	»	746
Palestine	»	104	6	»	«	«	»	110
Suisse	»	«	«	«	12	»	»	12
Autres pays étrangers	»	»	6	«	15	37	»	58
Total des quantités importées de l'étranger	14	4.375	4.504	»	185	10.758	21	19.857
Afrique occidentale française	3	«	»	»	«	»	«	3
Algérie	«	10.855	1.062.763	8	173	60.052	11	1.133 862
Tunisie	»	3.491	71.302	»	5	5.725	1	80.724
Maroc (zone française)	«	»	1.551	»	1	»	»	1.552
Indochine française	«	156	»	»	»	«	«	156
Madagascar	«	38	»	»	«	»	»	38
Total des quantités entrées en France	17	18.915	1.140.320	8	364	76.535	33	1.236.192

EXPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE MAI 1938 (Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres).

PAYS D'ORIGINE	VINS ORDINAIRES en futailles et contenants autres que ceux ci-après		VINS ORDINAIRES en bouteilles, fiasques, flacons, etc.			VINS DE LIQUEURS et mistelles		TOTAL par pays de destination
	de la Gironde	d'ailleurs	Vins de Champagne et autres vins mousseux	Autres		en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques flacons, etc.	
				de la Gironde	d'ailleurs			
Suède	18	2	257	261	106	75	221	940
Norvège	616	69	243	53	11	60	37	1.089
Danemark	137	380	53	19	19	29	3	680
Finlande	»	»	242	16	2	2	«	262
Grande-Bretagne	4.172	1.520	2.565	289	216	175	709	9.646
Allemagne	3 965	5.590	88	30	18	618	26	10.335
Pays-Bas	2.444	329	243	234	108	22	36	3 416
U. E. belgo-luxembourgeois	5.800	2.777	895	134	252	2.571	65	12.494
Suisse	884	20.726	100	8	55	154	19	21.946
Brésil	104	«	24	12	11	«	27	178
Canada	726	94	276	360	115	21	100	1.692
Argentine	216	13	351	8	8	«	115	711
Etats-Unis	23	14	831	785	415	28	967	3.043
Chine	226	40	26	23	1	«	49	365
Japon	16	31	7	2	4	10	«	70
Autres pays d'Afrique :								
Equatoriaux occidentaux	45	113	35	68	33	«	11	305
Méridionaux	148	62	36	11	3	»	11	271
Indes anglaises	27	4	41	16	8	20	85	201
Indes néerlandaises	36	11	46	33	16	1	9	152
Egypte	106	32	63	29	28	«	21	279
Algérie	83	43	306	42	144	114	708	1 440
Tunisie	1	85	44	5	30	14	295	474
Maroc (zone française)	7	24	176	9	122	9	308	655
Afrique occidentale française	422	1.684	70	15	38	1	212	1.842
Madagascar	2.260	2.829	22	44	87	»	75	5.317
Indochine française	481	1.892	250	16	70	43	249	3.001
Réunion	98	1 000	23	100	20	40	88	1.369
Nouvelle-Calédonie	85	232	24	8	5	»	89	443
Martinique	721	952	59	29	9	12	435	2.217
Guadeloupe	1.076	1.377	64	22	12	1	249	2.801
Afrique équatoriale française	111	378	15	30	19	«	21	574
Autres pays	2 502	2 535	615	330	265	188	488	6 923
Totaux	27.556	44.248	8.090	3.061	2.250	4.208	5.728	95 131

Cette culture a bouleversé l'économie du pays. En 1927-1929, la laitue se vendait de 10 à 14 francs la douzaine. On comprend aisément pourquoi on se passionnait et s'adonnait avec plaisir à cette culture. Elle a été la source d'une grande richesse, non seulement pour « l'hourtoula », mais aussi pour beaucoup de vignerons qui la faisaient en culture intercalaire On parle même de fortunes considérables qui se sont bâties grâce à la culture de cette laitue. Dans tous les cas, on peut affirmer qu'elle a donné l'aisance à de nombreux foyers d'agriculteurs.

Jusqu'en 1931-1932, la totalité de la récolte s'écoulait facilement à des prix rémunérateurs. En 1925, on en récoltait 10.500 tonnes ; en 1926, 14.100 ; en 1928, 23.600 ; en 1930, on en expédia 21.384 tonnes, et en 1931, 27.100. On l'exporta en Allemagne, en Angleterre, en Suisse et quelque peu en Belgique. Le marché Rhénan, qui semblait illimité jusqu'en 1931-1932, nous a été ravi en partie par l'Espagne. Les inondations et les froids de 1932-33, 1933-34, ont réduit grandement notre récolte. La laitue espagnole est venue combler le déficit. Aujourd'hui, nous sommes évincés de ce marché qui avait fait naître tant d'espoirs d'avenir et qui avait provoqué une véritable frénésie de plantations. Non seulement cette culture avait envahi les vignes et les jardins de la basse-plaine du Roussillon, mais encore elle avait gagné la vallée moyenne de la Têt, particulièrement les régions de Bouleternère, Eus et Prades. Là, elle occupe de grands champs, vierges à la culture maraîchère. La laitue obtenue est de qualité supérieure. On la récolte au début de novembre.

Depuis quelques temps (1932-1935), la mévente est générale. Il arrive même qu l'horticulteur, découragé, arrache les salades avant la fin de la « saison ».

De 1931 à 1934, les gelées et les inondations sont venues, sinon arrêter du moins freiner son essor. Le producteur est à la merci des circonstances atmosphériques. La laitue « trocadéro » est délicate sous le rapport de la température, et il suffit que l'hiver soit rigoureux ou pluvieux pour voir s'évanouir les plus belles promesses d'avenir.

On les emballe dans des cageots à claire voie, parallélipipédiques, qui en renferment deux douzaines. Perpignan possède, sur tous les marchés, pour l'emballage et la présentation de ce prooduit, une renommée indiscutable.

LA TOMATE

La tomate occupe aussi une place de première importance dans l'horticulture roussillonnaise. On lui réserve, en principe, un cinquième au moins de la surface du jardin. Aujourd'hui, on estime qu'elle occupe 680 hectares. Le plus souvent, on cultive 15.000 à 20.000 pieds par jardin sur lesquels on escompte une récolte de deux à trois kilogrammes par pied. De 1927 à 1931, il n'était pas rare de voir 100.000 pieds dans le même jardin. Les variétés « Pierrette » et « Merveille des marchés » dominent largement.

Le jardinier réserve un coin de ses chassis pour faire une pépinière de jeunes plants de tomates. Le repiquage en plein champ a lieu sitôt que les gelées ne sont plus à craindre.

On ne taille pas la tomate, on se contente de faire un pincement au-dessus du troisième ou du quatrième bouquet de fleurs. La plante n'a

qu'une tige et on la palisse le long des tuteurs en roseaux, que l'on groupe par quatre ou cinq. On obtient ainsi des faisceaux pyramidaux que l'on attache près de l'extrémité avec du raphia ou un brin d'osier. De cette façon, les travaux de culture sont facilités, le vent a peu de prise, l'air circule librement et l'ensoleillement est meilleur. C'est là une disposition bien particulière au pays.

Plus qu'aucune autre culture, elle demande une attention soutenue, une fumure copieuse, un sol sain et riche, des arrosages fréquents. Elle nécessite des soins minutieux et constants et exige qu'on s'y consacre presque uniquement. C'est pourquoi, à l'inverse de la laitue qui se rencontre partout : dans les jardins, dans les terres labourables, les vignes, la tomate ne se trouve que dans les jardins.

Il apparaît que l'horticulteur gagnerait à pratiquer une taille rationnelle et un double repiquage, qui se traduiraient par une augmentation certaine de la précocité.

Les praticiens ont remarqué qu'il n'y avait pas d'inconvénient à faire plusieurs années de suite de la tomate sur le même sol. Ils estiment que c'est une des rares cultures horticoles sur laquelle les engrais chimiques donnent des résultats meilleurs que le fumier de ferme.

On expédie la tomate à partir de juin. Voici le tonnage expédié en grande vitesse par le Roussillon : 1925, 6.000 tonnes ; en 1929, 13.400 tonnes ; en 1930, 14.000 tonnes ; en 1931, 13.000 ; en 1932, 12.500 tonnes ; en 1933, 5.936 tonnes.

Depuis 1930, les importations de tomates espagnoles vont en progressant, le contingent accordé en 1934 est encore trop élevé (10.000 quintaux). Devant la perte de nos débouchés extérieurs, le gouvernement doit réserver le marché français à nos produits.

De 1928 à 1930, la tomate a été très rémunératrice. Depuis, sa culture est devenue d'un rapport capricieux. On ne vend bien que celles arrivées avant-saison. Pour le reste, on arrive à peine, certaines années, à récupérer les frais de culture et de récolte. Quand on songe aux avances qu'elle exige, aux soins continuels qu'on doit lui accorder, on comprend pourquoi elle jouit d'une moins grande faveur qu'autrefois. En 1935, contrairement aux prévisions, on l'a bien vendue à des prix élevés durant ces derniers temps.

Une partie de la production des tomates est récoltée à complète maturité, en vue de la transformer en conserves. La Conserverie coopérative du Roussillon, « L'horte » en transforme des quantités importantes ; le reste est acheté par la Société « La Catalane » qui a des usines à Perpignan, Ille-sur-Têt et Elne. Cette industrie de transformation joue un rôle utile parce qu'elle empêche l'effondrement des cours, et permet une complète utilisation de tous les fruits. C'est la soupape de sûreté du marché de la tomate, et malgré la vente à des prix réduits, elle reste un instrument indispensable au maintien des cours pendant la période de saturation du marché.

(à suivre)

Norbert Got,
Ingénieur agricole.

NOTE SUR LES PRODUITS ARSENICAUX

Le pouvoir insecticide d'un dérivé de l'arsenic n'est pas en fonction directe de la proportion d'arsenic qu'il contient, ni des autres constituants ; il faut considérer chaque dérivé arsenical comme une entité ayant des propriétés propres et dont l'action doit être toujours contrôlée, et si possible mesurée, d'abord par des essais de laboratoire, ensuite et surtout dans la pratique agricole. La composition chimique pour un même corps a de l'importance ; il faut tenir compte de la pureté du sel arsenical utilisé ; il ressort en effet des recherches de MM. Trouvelot et Raucourt que, à dose égale d'arsenic, l'*arséniate diplombique pur* est plus actif que le même sel à 50-52 pour 100 de pureté ; la différence est probablement due aux produits de charge, de nature variable. Mais il y a plus, des recherches récentes laissent entrevoir une action un peu différente pour des dérivés ayant les mêmes constituants ; c'est ainsi que, d'après le Comité officiel de lutte contre l'*eudémis* et la *cochylis* (essais effectués dans l'Hérault en 1937), l'*arséniate triplombique* à l'état naissant assure une mortalité plus élevée contre l'*eudémis*, tandis que l'*arséniate diplombique* serait plus actif contre le *doryphore*.

Si la composition chimique d'un arséniate a de l'importance, si elle permet tout contrôle indispensable, la constitution physique doit être prise également en haute considération. Le but à atteindre est de recouvrir aussi intégralement que possible les surfaces végétales avec le corps utilisé, celui-ci devant rester le plus longtemps possible sur ces surfaces. Pour cela :

Utiliser de préférence une bouillie mouillante ; elle se répand sous forme de couche liquide continue et apporte par suite le sel arsenical sur toute la surface à protéger. L'emploi d'une bouillie mouillante est nettement indispensable, quand il s'agit de défendre les vignobles contre l'*eudémis* et la *cochylis*, puisqu'il est nécessaire de traiter directement les grappes.

Mais il faut de plus que, après dessiccation de la bouillie, l'arséniate recouvre le plus grand nombre possible de points de la surface traitée, et pour cela qu'il soit constitué par des grains d'une extrême finesse. Il est facile de vérifier qu'avec les arséniates de plomb constitués par de gros grains, la précipitation dans l'eau est trop rapide et que par suite, dans l'épandage du contenu d'un pulvérisateur, cette vitesse de précipitation a pour conséquence une répartition trop inégale sur la surface végétale, dont certaines parties peuvent ne pas recevoir de sel arsenical.

De plus, et ceci est d'ordre général, les corps insolubles utilisés en agriculture sous forme de bouillies se fixent d'autant mieux sur les végétaux qu'ils sont constitués par des grains, très fins. Lorsque ces mêmes corps, de même formule chimique, sont constitués par des gros grains ou des cristaux, l'adhérence est nettement plus faible ; il y a bientôt craquellement et chute, d'où diminution rapide de l'efficacité.

Il est donc nécessaire de contrôler également la finesse des grains des corps utilisés. Si la densité apparente donne déjà des indications, si l'examen microscopique permet de mesurer la grosseur des grains, il est bon de vérifier la vitesse de précipitation dans l'eau. De préférence,

cette vérification sera faite par des laboratoires qualifiés, qui sauront tenir compte de tous les éléments et dépister les dissimulations souvent habiles.

Il faut noter que les conditions optima de finesse des grains et par suite d'état suspensif, sont réalisées par l'emploi de l'arséniate de plomb à l'état naissant. L'arséniate de plomb n'y est pas préformé ; au contact de l'eau, il prend naissance au moment de l'emploi. De ce fait, et grâce à cette particularité remarquable, la constitution physique se révèle nettement supérieure ; elle est tout à fait spéciale et l'action insecticide est considérablement augmentée, en relation avec la répartition régulière, intégrale, sur les surfaces végétales. L'industrie chimique offre, sous forme de poudre unique, des produits qui permettent de réaliser « l'état naissant », et qui, ainsi que nous l'indiquons plus haut, semble avoir une action spécifique sur l'*eudémis* et la *cochylis*.

P. Ballard.

QUESTIONS DIVERSES

La Colombophilie civile.

Le sujet dont je voudrais entretenir les lecteurs du « *Progrès Agricole et Viticole* » est un de ceux avec lequel ils ne sont pas, ce me semble familiarisé, car, à ma connaissance, il n'a jamais été traité dans les colonnes de cet hebdomadaire et je voudrais, en l'effleurant aujourd'hui simplement, faire connaître à nos compatriotes méridionaux un sport qu'ils ne pratiquent guère et qui réserve cependant aux quelques amateurs qui s'y adonnent de fortes émotions et des loisirs agréables.

Et ils sont nombreux, les viticulteurs, lecteurs habituels du *Progrès* qui pourraient, par la création de colombiers se procurer un passe-temps intéressant alors que, trop rares sont encore, dans notre région, les amis du pigeon-voyageur.

Dans le nord de la France (Ire région militaire) la densité des colombiers est prodigieusement élevée et il n'est pas de famille d'ouvriers mineurs dans la région des grands charbonnages qui ne possède un pigeonnier. Roubaix, Tourcoing, Lille, Cambrai, Lens etc..., sont le siège de multiples sociétés colombophiles ; hors cette région, la région parisienne, le Lyonnais, le Périgord, la Riviéra, et nombre d'autres provinces ont aussi une colombiculture plus ou moins intense.

Dans le Midi (XVIme région militaire) le sous-groupement comporte une société colombophile civile à Castres, Béziers, Décazeville, Nimes, Bessèges, Sète, etc... Toutes ces sociétés sont extrêmement actives et si le nombre des adhérents de chacune d'elle n'est pas aussi élevé que celui des adhérents des sociétés du Nord ou du Pas-de-Calais, voire d'autres régions, du moins ceux-ci font-ils preuve d'une excellente camaraderie et d'un esprit sportif parfait.

A l'étranger le pigeon-voyageur est roi en Belgique où c'est par millions qu'il prend chaque matin son envol. En Angleterre, en Allemagne, en Italie, il jouit aussi d'une grande faveur.

Dans le cadre de cette étude, forcément restreint, il est difficile de rappeler

longuement le rôle considérable que cet oiseau a joué dans l'histoire, depuis les temps les plus reculés, mais il n'est que de s'adresser aux poilus de la Grande Guerre pour qu'ils se souviennent des services éminents rendus par les colombiers militaires et notamment à Verdun où le pigeon-voyageur a son monument. Le fameux « 787-15 » a été cité à l'ordre du jour de l'Armée pour sa liaison historique du Fort de Vaux, le 4 juin 1916, et le colonel Raynal héros de Verdun a donné son patronage, en reconnaissance, à la Fédération nationale Colombophile, en même temps qu'il devenait amateur et éleveur !

L'élevage du pigeon-voyageur ne demande pas d'installation spéciale ; il est peu coûteux, n'est pas astreignant et devient, pour celui qui s'y adonne progressivement, passionnant. Il suffit simplement d'un peu d'observation. Cet oiseau appartient à une race spéciale dont l'origine est fort lointaine et la Colombe de Noé revenant à l'arche était probablement un pigeon-voyageur ! Quoi qu'il en soit, le croisement du « biset » et du « carrier » irlandais paraît être, dans la suite, l'une des souches dont les descendants, améliorés, sélectionnés, forment actuellement le fonds des élevages.

La faculté d'orientation de cet oiseau n'a jamais été scientifiquement expliquée : les théories les plus diverses ont été émises, confrontées et finalement contredites. Toute une littérature existe sur cette question, comme sont innombrables les ouvrages concernant le pigeon voyageur ; mais, de fait, il est prodigieux de songer qu'un animal ne pesant en moyenne que 400 grammes, lâché à des distances considérables, quelquefois mille kilomètres et plus de son habitat, puisse, d'un seul coup d'aile retrouver celui-ci à des vitesses prodigieuses atteignant parfois cent kilomètres à l'heure de moyenne, et qu'elle n'est pas alors la joie de son propriétaire de voir arriver, nerveuse et trépidante, cette petite bestiole fidèle et attachante !

Un simple petit local, n'importe où, soit dans le fond du jardin, soit dans un coin du grenier, en ville où à la campagne, suffit à héberger une petite colonie. Si l'animal est installé là dès son jeune âge et qu'il y commence ses premiers vols, à 30 ou 35 jours, il revient naturellement dès sa première sortie ; si au contraire plus âgé il est changé de domicile, il faudra un peu plus de patience pour « l'adduire », c'est-à-dire l'habituer à son nouvel habitat, mais l'on arrive très facilement à le dresser au bout de deux où trois couvées ; or, comme chacun sait, c'est un des animaux les plus prolifiques puisque dès que les jeunes pigeonnaux ont vingt à vingt cinq jours la femelle repond deux œufs qui, au bout de 17 jours d'incubation redonnent à nouveau 2 autres pigeonnaux : c'est en général à la cadence d'une couvée par mois, la couvée comportant 2 jeunes, qu'un couple de pigeons assure sa descendance.

Mais tout ceci, élevage, sélection, races, nous entrainerait très loin et nous ne voulons pas abuser des lecteurs du *Progrès* Nous voudrions cependant, et très brièvement, dire quelques mots de ce qu'est la colombophilie, civile bien entendu, dans notre pays.

Il est nécessaire pour créer et entretenir un colombier, d'être adhérent à une société agrée par la Fédération nationale colombophile et ces Sociétés existent dans notre région Hérault, Gard, Aude, etc...), toutes extrêmement actives. Il faut, en plus, obtenir du préfet une autorisation conforme à la loi du 18 février 1927 et au décret du 30 octobre 1935, autorisation d'ailleurs facile à obtenir dès l'instant que l'on fait partie d'une société

colombophile agréée. Dès lors, l'on peut prendre part aux compétitions organisésss par chacune d'elle, soit concours de société, soit concours ministériels. Pour ne citer que 1938 et la Société à laquelle j'appartiens, les Courriers Biterrois, je donnerai le programme de la saison qui bat son plein puisque les concours durent depuis avril jusqu'en août : après quelques entrainements sur Saint-Chinian, Castres et Albi, concours sur Cahors (190 kilomètres), Périgeux (290 km.), Angoulême (355 km.), Nantes (560 km.), pour les pigeons d'un an et plus : concours sur Albi (110 km.), et Cahors (190 kms.), fin juillet et début d'août pour les pigeonnaux de l'année ; enfin en novembre et décembre, concours dits d'arrière-saisons ou de mauvaises saison en raison de l'époque... et de la chasse, sur Toulouse, Auch (220 km), etc...

Tous ces concours sont dotés de prix en rapport avec l'importance de la société, ses moyens financiers, et le nombre des pigeons engagés. Puis l'année suivante, concours sur une autre direction : St-Flour, Clermont-Ferrand, Moulins, Sens, Meaux, etc...

Je m'excuse d'avoir détourné les lecteurs du *Progrès* de sujets purement viticoles, mais les joies et le rapport aussi que peuvent procurer ce dérivatif à leurs occupations habituelles sont trop ignorés dans notre région, pour qu'il me soit permis d'aider à les diffuser. Je serais heureux, et mes camarades des « Courriers Biterrois » également, de donner à ceux que cette question pourrait intéresser, et d'une façon toute sportive, tous les renseignements utiles pour devenir colombophiles.

Aimez et protégez le pigeon voyageur !

Georges Caujal.

PARTIE OFFICIELLE

Circulaire des Contributions indirectes

(N° 2434)

Le *Journal officiel* du 1er juin 1938 a publié un décret-loi en date du 31 mai précédent, dont les dispositions analysées ci-après concernent l'Administration des Contributions indirectes.

Sous les réserves indiquées pour les jus de fruits et de légumes ainsi que pour les vins doux naturels, les mesures nouvelles sont entrées en vigueur dans les délais habituels de promulgation.

Jus de fruits et de légumes. — Les articles 1 à 4 du décret-loi instituent sur les jus de fruits et de légumes destinés à être consommés comme boissons un impôt dont le tarif est le même que celui du droit de circulation perçu sur les vins expédiés par les marchands en gros ; toutefois, pour les jus de pommes et de poires, le tarif de l'impôt est celui fixé pour les cidres et poirés livrés par les mêmes commerçants.

Le nouvel impôt, dont l'assiette diffère de celle du droit de circulation, ne deviendra applicable qu'après publication au *Journal officiel* du décret, portant règlement d'administration publique, qui définira la matière imposable. Néanmoins, les receveurs buralistes devront accepter les déclarations de profession que croiraient devoir souscrire les fabricants ou importateurs de jus de fruits et de légumes.

Des instructions complémentaires seront données en temps opportun.

Suppression de la libre circulation dans Paris. — L'article 5 place la capitale sous le régime du droit commun en ce qui concerne la circulation des boissons.

Cette disposition qui fait l'objet d'instructions spéciales aux directeurs des dépar-

tements de la Seine et de la Seine-et-Oise, plus particulièrement intéressés, ne comporte pas de longs commentaires. Il sera simplement précisé que, désormais, toutes les boissons expédiées à destination de Paris seront soumises aux règles prévues pour les transports à destination de toute autre localité ; un titre de mouvement devra notamment être établi pour chaque destinataire.

D'autre part, abstraction faite des alcools placés sous le régime de l'admission temporaire, il ne doit être introduit dans la capitale que des boissons libérées de l'impôt.

Formalités à la circulation. — Appellations contrôlées. — Les articles 6 et 7 permettent de grouper sur un même congé, rose ou bulle, selon le cas, soit des vins de liqueur, soit des vins ou des vins doux naturels assortis d'une appellation d'origine contrôlée et d'autres produits également soumis aux droits de consommation ou de circulation. Cette facilité est subordonnée à la double condition que :

1° Les quantités globales transportées ne soient pas supérieures à 12 litres de vins de liqueur et de spiritueux divers pour les boissons accompagnées de congés 4 C ou 4 CC, ou à 60 litres pour celles circulant sous le couvert de congés 1er R B ou 1er M/G ;

2° Les quantités de boissons assorties d'appellations contrôlées soient inscrites dans une colonne distincte de celle réservée aux autres liquides et que la désignation des dites appellations figure sur le titre de mouvement.

Il convient d'observer que la faculté de groupage accordée aux marchands en gros vise seulement les vins de liqueur, vins et vins doux naturels, à l'exclusion des eaux-de-vie ayant droit à des titres de mouvement jaune d'or, à l'égard desquelles les règles antérieurement appliquées continueront d'être suivies.

De même, il va de soi que les livraisons composées exclusivement de vins, vins doux naturels ou vins de liqueur bénéficiant d'une appellation contrôlée, même en quantité ne dépassant pas les limites fixées (12 l. et 60 l.) devront, comme par le passé, être obligatoirement accompagnées de congés de couleur verte ou orange.

Formalités à la circulation. — Mesures de contrôle.

Les personnes qui demandent la délivrance de titres de mouvement destinés à accompagner des boissons soumises aux droits de consommation et de circulation doivent déclarer les modes de transport employés. En vue de permettre un contrôle plus étroit à la circulation et de rendre plus difficiles les fraudes par doubles transports, l'article 8 du décret-loi, fait obligation aux déclarants d'indiquer éventuellement la marque et le numéro d'immatriculation du véhicule automobile utilisé.

Lors de la vérification des chargements des boissons les agents ne devront pas manquer d'identifier le véhicule transporteur.

D'autre part, le même article 8 dispose que, tous les documents remis aux destinataires de boissons devront porter une référence aux titres de mouvement établis pour légitimer la circulation desdites boissons.

Au cours de leurs investigations les agents de tous grades s'assureront de l'exact accomplissement de cette formalité de même qu'ils veilleront à ce qu'il y ait concordance entre les quantités énoncées aux documents commerciaux et aux titres de mouvement.

Les infractions à cette prescription seront punies des mêmes peines que les contraventions aux autres dispositions des art. 126 et 185 du Code des Contributions indirectes.

Vins doux naturels.

L'art. 9 donne une nouvelle définition des vins doux naturels.

Désormais peuvent seuls prétendre à cette dénomination, et par suite, être maintenus sous le régime fiscal des vins ordinaires, les vins qui, non seulement,

répondent aux conditions anciennes, relatives aux cépages, richesse minimum des moûts, proportion maximum d'alcoolisation, mais de plus ont été obtenus dans une limite de production de 40 hectolitres de moûts à l'hectare et ont reçu une addition d'alcool pur de 5 pour 100 au moins du volume des moûts traités ; l'alcool employé doit titrer 90 degrés G. L. au minimum.

Les dispositions nouvelles ne seront applicables qu'aux vins de la récolte 1938.

Débits de boissons.

Jusqu'à présent les transferts de débits de spiritueux à consommer sur place ne pouvaient être effectués qu'à l'intérieur de la commune sur le territoire de laquelle ils étaient installés ou, dans le cas d'agglomération nouvelle, dans un rayon de 25 kilomètres du centre de celle-ci.

Ces restrictions rendaient pratiquement impossible l'ouverture d'établissements de l'espèce sur certains points éloignés de tout centre important et où cependant, par suite de circonstances particulières, on notait, à titre permanent ou saisonnier, la présence de nombreux résidents. Tel est le cas, par exemple, des stations de sports d'hiver.

En vue de porter remède à une situation qui n'est pas sans présenter des inconvénients au point de vue du développement du tourisme, l'art. 11 dispose que, tout débit de spiritueux à consommer sur place exploité dans un rayon de 100 kilomètres pourra être transféré en tout lieu où son installation répondra à des besoins touristiques reconnus. L'utilité de cette création ne sera considérée comme démontrée que lorsqu'elle aura été confirmée par des délibérations concordantes de la Commission départementale, de la Chambre de commerce et des associations de tourisme les plus représentatives de la région.

Dans tous les cas, les débits ouverts dans ces conditions devront être installés hors des zones protégées.

J. APPERT.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Le Congrès des Syndicats agricoles aura lieu à Grasse le 10 juillet. — C'est au pays des fleurs et des parfums, où s'apprête la récolte des jasmins et des brouts d'orangers, dans l'ancienne capitale du Var étagée en amphithéatre dominant la vallée pittoresque de la Siagne et le magnifique panorama qui s'étend des Alpes à la Méditerranée, centre de cultures florales et d'une industrie de renommée universelle, que sont convoqués cette année les Syndicats agricoles provençaux.

On étudiera notamment les sujets suivants : *Les plantes à parfum ; Les fleurs coupées Cultures et soins aux arbres fruitiers ; Les lois sociales ; La question oléicole ; etc...*

Les vœux à soumettre au Congrès devront être adressés d'urgence au Secrétariat général de l'Union des Alpes et Provence, 15, rue Edmond-Rostand, Marseille.

Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune (Côte d'Or). — *Concours des Bourses.* — Il aura lieu le jeudi 21 juillet, à 8 heures, au siège même de l'Etablissement. Ce concours comprend des épreuves écrites et orales du niveau du certificat d'Etudes primaires. Se faire inscrire avant le 14 juillet.

Seuls, les candidats aux bourses doivent passer un concours. Les jeunes gens pourvus du Certificat d'Etudes ou d'un diplôme équivalent et qui ne demandent pas de bourses sont dispensés de tout examen d'entrée.

Age minimum exigé pour l'entrée : 13 ans.
Prix de la pension : 2.800 frs.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI

GARD. — **Nimes.** — Vins, 8°5 à 11°, 15 à 18,50 ; 11° et au-dessus, 16,50 à 16 ; blancs et rosés, 18 à 17 fr.

Vins de café : 18,50 à 16 fr. 50.

Marché calme, cours sans changement sur la semaine précédente. Les affaires sur souches semblent se raréfier. Les dernières ont été traitées à 16 frs pour les vins courants, 16,50 pour les beaux vins.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Rouge, 9°5 à 11°, 168 à 175 fr.

Rosés et blancs, incôtés.

Sète. — Vins rouges et rosés, 15,25 à 18 ; blancs, 16 à 18 fr. 25

Vins d'Algérie : vins rouges, 15,25 à 16,25 ; rosés, 15,50 à 16 fr. 50 ; blancs, 16,75 à 17 fr. 50.

Béziers. — Vins rouges, 9° à 11°,5, 18,50 à 15 frs 25 ; rosés et blancs, insuffisance d'affaires.

Saint-Chinian. — Vins rouges, 15,75 à 18 fr.

Olonzac. — 15 à 17 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Carcassonne.** — 9° à 10°, 18,50 à 17 fr. ; 10°5 à 12°, 16,25 à 15 fr.

Sur souches, 15,50 prix minimun.

Narbonne. — Vins du Narbonnais : 8°5 à 12° ; 18,50 à 15 fr. ; moyenne des 10°5, 16,50.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 17 à 15 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — 9°5 à 12°, 17,50 à 14 fr. 75.

GERS. — On paye les 10° à 10°5, 18 fr. 50 le degré, retiraison courant juillet.

Affaires calmes en eaux-de-vie. Les toutes qualités se sont payées 3.800 fr.

DORDOGNE. — **Bergerac.** — L'arrivée quai Bordeaux de vins rouges d'Algérie à 200 frs l'hecto a influencé le cours des vins de cette nature et contrecarré momentanément l'effet de la coulure qui a particulièrement sévi sur les cépages rouges.

Il est signalé quelques affaires de rouges à 180 frs le degré-tonneau. En blanc, les affaires sont au grand calme, avec des transactions à 160 frs le degré-tonneau, sur des 11° à 11°5 même sur des 12°.

Les Monbazillac sont traités à 165 frs, même 168 frs le degré-tonneau, sans affaires importantes. Un 13,9 a été traité à 2.400 frs le tonneau.

BEAUJOLAIS. — La vigne pousse rapidement, et les vignerons sulfatent avec ardeur, bien que les maladies cryptogamiques n'aient causé jusqu'à présent aucun dégât sérieux. Le beau temps à favorisé la floraison qui se terminera dans de bonnes conditions. Un orage de grêle a provoqué des dégâts importants dans quelques communes.

Vignoble satisfaisant. Il y aura une petite récolte sur les repousses des vignes gelées. Il reste peu de vins à la propriété, mais le commerce a des stocks importants.

AUVERGNE. — Belle apparence des vignes. Les rouges valent 38 fr. le pot de 15 l. les rosés 40 à 42 fr.

LOIR-ET-CHER. — Le vignoble offre de très belles apparences. Cours en hausse à 22-25 fr. le degré-hecto.

MAINE-&-LOIRE. — **Saumur.** — Belles perspectives de récolte. Rosés, 19 fr. ; blancs, 22 à 23 frs.

ALGÉRIE.

Alger. — Vin rouge, 10° toutes tranches, 136 à 142 fr. ; 11° t. t. 137 à 143 fr. ; 12° t. t. 138 à 144 fr.

Blanc taché 10° toutes qualités, t. t. 140 à 145 fr. ; de raisins blancs 11°, 2ème choix, 150 fr. ; bloquée, 10,50 à 10 frs 75.

Les offres sur souches se généralisent à 130 frs les 10° et 132 frs les 11°.

Oran. — Affaires ralenties. Une affaire intéressante à signaler : 1.800 hl. St-Cloud à 12,25. Les petits degrés font toujours prime Sur souches situation inchangée 11,50 à 12 fr. le degré.

Marché calme. Les cours purement nominaux vont de 11,50 à 12 fr. Pas d'affaires. Sur souches : pas de changement.

TUNISIE.

Tunis. — Le vignoble présente de belles perspectives de récolte. Affaires calmes. On a traité sur souches de 11,25 à 11 fr. 50.

ALCOOLS

A Béziers ; Eaux-de-vie de vin, 880 à 900 fr. ; eaux-de-vie de diffusion, 680 à 700 fr. ; Fine Languedoc, 1.000 à 1.025 fr. ; eaux-de-vie de marc, 605 à 615 fr.

Ces prix s'entendent au 100 degrés, l'hecto nu pris chez le bouilleur.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 26 juin au samedi 2 juillet 1938

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Tours						
Dimanche..	33.	18				
Lundi.....	26.	16.	23.			
Mardi.....	24.	16.	20.	7.		2.
Mercredi...	24.	15.	23.	13.		
Jeudi.....	23.	13.	17.	23.		4.
Vendredi...	21.	12.	23.	15.		
Samedi.....	18.	9.	27.	17.	trac.	trac.
Total....					trac.	»
Angoulême						
Dimanche...	30.	16.				
Lundi.....	24.	13.	20.	13.		1.
Mardi.....	27.	14.	19.	11.		3.
Mercredi....	28.	14.	21.	13.		
Jeudi.....	23.	7.		8.	1.	
Vendredi...	19.	12.	23.	11.		
Samedi.....	21.	7.	29.	15.	trac.	
Total....					1.0	»
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	34.	18.				
Lundi.....	20.	14.	17.	13.		3.
Mardi.....	29.	16.	19.	10.		
Mercredi....	27.	15.	17.	14.		30.
Jeudi.....	20.	11.	18.	11.		
Vendredi...	22.	9.	20.	7.		2.
Samedi.....	15.	11.	25.	15.	6.	
Total....					6.0	»
Bordeaux						
Dimanche..	27.	16.				
Lundi.....	22.	10.	21.	14.		3.
Mardi.....	23.	14.	19.	9.		3.
Mercredi...	23.	13.	20.	11.		trac.
Jeudi.....	22.	11.	20.	8.	trac.	
Vendredi...	19.	12.	24.	8.	trac.	
Samedi.....	21.	12.	29.	17.	2.0	
Total....					2.0	»
Toulouse						
Dimanche..	29.	17.				
Lundi.....	26.	14.	25.			45.
Mardi.....	32.	17.	20.	13.		1.
Mercredi...	30.	17.	16.	12.		8.
Jeudi.....	27.	16.	22.	10.		
Vendredi...	28.	14.	24.	12.		
Samedi.....	18.	12.	28.	17.	13.0	
Total....					13.0	»
Perpignan						
Dimanche...	28.	19.				
Lundi.....	27.	21.	24.	13.		23.
Mardi.....	31.	20.	18.	15.		1.
Mercredi..	30.	20.		16.		
Jeudi.....	31.	21.	24.	17.		
Vendredi...	29.	18.	29.	15.		
Samedi.....	21.	14.	26.	16.	5.	
Total....					5.0	»

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Reims						
	31.	14.				
	23.	11.	26.	13.		
	27.	14.	18.	8.		1.
	26.	13.	25.	10.		
	23.	8.	18.	14.		
	22.	11.	20.	16.		2.
	17.	12.	25.	13.	trac.	
					trac.	»
Dijon						
	30.	18.				
	22.	13.	26.	10.		10.4
	26.	16.	19.	6.		
	26.	15.	21.	12.		
	22.	11.	20.	15.		
	23.	10.	23.	14.		
	12.	12.	22.	14.	4.0	
					4.0	»
Lyon						
	32.	18.				
	26.	14.	23.	13.		1.
	28.	17.	20.	10.		5.
	28.	17.	22.			9.
	28.	13.	20.	7.		
	27.	17.	22.	10.	trac.	
	16.	13.	27.	13.	43.	
					43.0	»
Marseille						
	31.	18.				
	31.	21.	25.	11.		22.
	31.	19.	25.	17.		
	30.	18.	23.	12.		
	31.	19.	23.	16.		
	28.	17.	27.	13.		
	26.	16.	28.	12.	trac.	
					trac.	»
Alger						
			»	»		
			27.7	20.6		
			26.0	20.7		
			25.2	18.4		
			29.4	19.3		
					«	»
Montpellier						
	30.0	14.3	28.0	16 5	0.0	2.8
	32.9	17.2	26.0	15.0	0 0	0.6
	31.3	22 5	22.1	16.8	0.0	2 4
	34.2	21.3	24.3	15.3	0 0	0.2
	32.0	19.4	25.0	12.9	0.0	0.0
	30.3	21.0	29.0	14.0	0.0	0.0
	24.5	14.5	27.4	11.2	2.9	0.0
					2.9	286.6

Observations.— Eté

Exposition de Marseille 1922. Exposition Pasteur, Strasbourg 1923
Hors Concours, Membre du Jury.

Viticulteurs et Négociants, Ne gardez en cave et n'expédiez que **des vins clairs et de bonne tenue.**

LA SANTÉ DES VINS

est assurée par le

Conservateur Jacquemin

(Citro-Tannin sulfureux) pour vins (blancs, rouges et rosés)

Tannin à l'alcool, 2 % acide citrique, 8 à 9 % anhydride sulfureux, en volume.

PRODUIT UNIQUE
SIMPLICITÉ D'EMPLOI
RÉSULTAT CERTAIN

EMPLOI LÉGAL. — Ce produit est garanti sans MÉTABISULFITE ou bisulfites alcalins, ni base minérale.

Plus de PIQURES, Plus de CASSES ni de Vins MALADES.

La santé des futailles

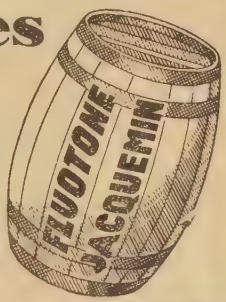
est assurée par le

Fluotone Jacquemin.

Il rend utilisables les plus mauvais fûts.

IL NETTOIE, DÉROUGIT, STÉRILISE, DÉMOISIT, DÉPIQUE.

il affranchit les fûts neufs du goût de bois.



Demander notice et renseignements gratuits à :

Institut de Recherches Scientifiques.

C. JACQUEMIN & Cie à Malzéville (Meurthe-et-Moselle)

POUR VOS SULFATAGES

Utilisez les nouveaux Pulvérisateurs et Pompes

LACHAZETTE - CAMMAL

Constructeur

5, Rue de la République — NIMES (Gard)

La supériorité de nos fabrications est reconnue par tous les usagers

---

Moto-Pompe de Chargement

perfectionnée pour

PULVERISATEURS A PRESSION

Composée d'UN COMPRESSEUR POUR L'AIR et d'UNE POMPE A PRESSION POUR LE LIQUIDE

Tous montages : Brouette, chariot sur pneus, civière

PLAZOL & JAMME

11, Rue Maguelone – MONTPELLIER

Dam

ils vous volent...

tous ces insectes parasites qui se nourrissent de la sève de votre vigne, de vos arbres et de vos légumes.

Mais ils ne résistent pas aux poudrages de Fluosil (fluosilicate de baryum actif).

Le Fluosil ne brûle pas, n'est pas toxique et s'emploie jusqu'à la veille de la récolte.

L'abondance

grâce à **FLUOSIL**

Spécialité de LA LITTORALE

BÉZIERS

LA LITTORALE

ETALDYNE PROGIL

MOUILLANT - ADHÉSIF

NE MOUSSE PAS

Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insectifuges

S'associe même au Permanganate

PROGIL S.A., 10, Quai de Serin, LYON

Etablts MALBEC

1, Rue Carlencas - MONTPELLIER

Tél. : 48-24

Soufreuse " JULLIAN "

Pulvérisateur " le LÉGAL "

Pulvérisateur " VAL D'OC "
à pression

ÉCONOMIQUE - SANS POISON

POUDRE

AGRI-TOX

foudroie

L'EUDEMIS
ET LA
COCHYLIS

Une manifestation monstre
100 heures de défilé

ÉDITIONS B. CONRAD

C'est ce qu'on verrait s'il prenait fantaisie aux **2.000.000 gagnants** de se diriger tous ensemble vers le Pavillon de Flore, après le tirage **d'une seule tranche** de la

LOTERIE NATIONALE

Tentez donc votre chance!

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

à MALZÉVILLE - NANCY

BEAU GRAIN
GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

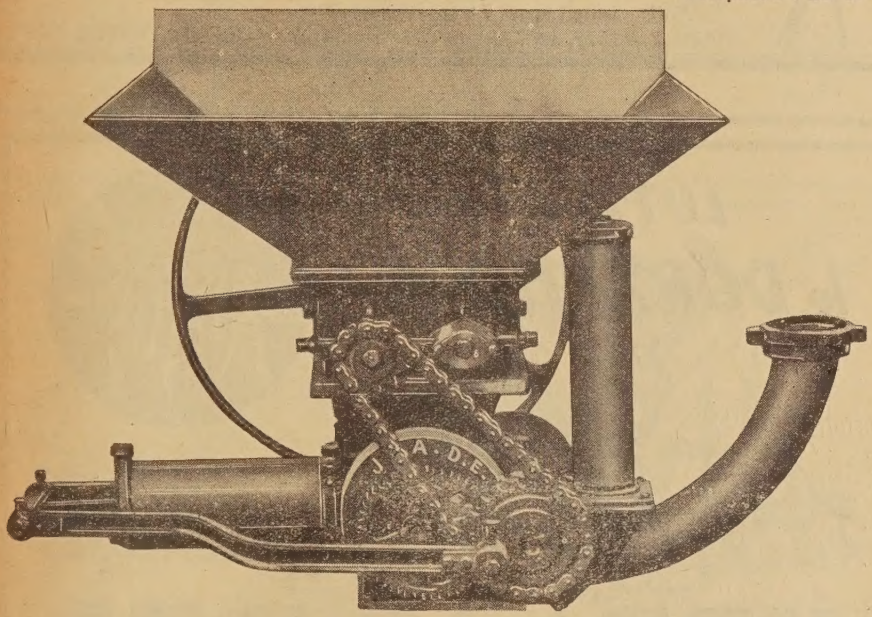
L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

Société des Travaux Electriques du Languedoc

Fabrication STEL — 7, rue Monjardin - NIMES

Téléphone : 29-67



Fouloir-Pompe JADE à piston

Le plus grand débit pour la plus faible force motrice

Convient pour tous cépages, même les plus durs

Nombreuses références

Représentant pour l'Hérault, l'Aude, les Pyrénées-Orientales :

Etablissement BÉNÉZETH & ROBERT

5, Cours Gambetta - MONTPELLIER — Téléph. : 24-39

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Arroseurs automatiques perfectionnés

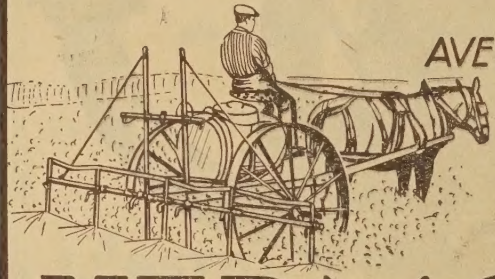
"PLUVIOSE" garanti 5 ans, depuis 70 francs

POMPES A BRAS ET A MOTEUR

Notice illustrée n° 71 sur demande à :

ROLLAND, 92, aven. Victor-Hugo - BOULOGNE (Seine)

LUTTEZ contre le DORYPHORE



AVEC

LES PULVÉRISATEURS ET POUDREUSES

VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)

Société Anonyme au Capital de 8.000.000 de Francs

Catalogue gratuit sur demande

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANCAIS

Billets Populaires de congé annuel

La Société nationale des Chemins de fer Français, région du Sud-Est, a l'honneur d'informe, MM. les voyageurs porteurs de billets populaires de congé annuel, qu'il leur est interdit d'emprunter :

En permanence : 1° Tous les autorails express ; 2° Les trains n° 13, 14, 17, 20, 25, 26, 511, 607, 608 et 621. Le train n° 1015 est également interdit, sauf pour les au delà de Langeac, quand le train n° 1415 n'est pas mis en circulation.

En période d'affluence : Tous les rapides ou express partant de leur gare de formation les 8, 9, 13, 29, 30, 31 juillet, 12, 13, 15, 30, 31 août et le 1er septembre.

Renseignez-vous dans les gares intéressées

Société nationale des Chemins de fer Français

Viticulteurs, Agriculteurs, Arboriculteurs....

Employez

l'HÉLIOSOL

(Marque déposée)

100 POUR CENT D'ALCOOLS TERPÉNIQUES SULFONÉS

Dosage garanti:

Qui augmente l'efficacité de TOUTES LES BOUILLIES AGRICOLES EN LES RENDANT

MOUILLANTES
ADHÉRENTES
INSECTICIDES
INSECTIFUGES

MOUILLE LE SOUFRE

Les Dérivés Résiniques et Terpéniques S.A.

Boite postale n°1. — **DAX** (Landes)

RC. Dax n° 4743

BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS
ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINÉS

Parasitox — Insecticide en poudre. Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol — Souverain contre tous pucerons

Fourmicide — Anéantit les fourmiliéres

Dorypoudre — Extermine en poudrages le doryphore

VERT SCHLŒSING Acéto-arsénite de cuivre aussi actif et moins cher que les meilleurs arséniates.

Demandez Notices et Renseignements gratuits aux :

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.